OK I-szy. 30 MARCA 1935 R. Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

PRAKTYCZNA PANI N7

DOBRA OBYWATELKA

30 gr.

YGODNIK ILUSTROWANY. — Wychodzi w każdą sobotę.



Prenumerata miesięczna 1.30 zł.

Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.

TREŚĆ:

Kiedy się wiosna uśmiecha
Praca staje się rozkoszą.

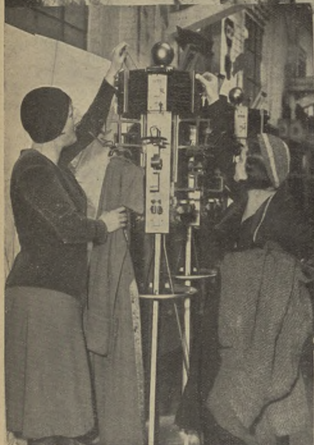
(165)

ŚWIAT W ILUSTRACJI

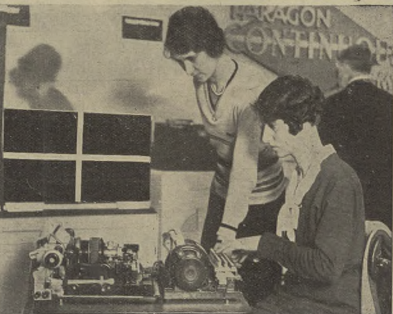




Elektryczne przyrządy do czyszczenia zębów.



Automatyczna kontramarka chwyta palto w swoje żelazne kleszcze.



Ostatnim wyrazem postępu jest maszyna do pisania z elektrycznym napędem, skonstruowana w taki sposób, że tekst pisany np. w biurze, odbija się przy specjalnem nastawieniu w znacznej od piszącego odległości. Jest to coś w rodzaju piszącego telefonu.

Japonja święci zawsze nader uroczyście święto wiosny, toteż młode japoneczki pod kierunkiem nauczycielki wykonywują z zapałem tradycyjne pieśni wiosenne.





W nowoczesnej szkole dziewczęta uczą się praktyczności.

(Na prawo w dole)

Nijpiękniejsza telefonistka w Londynie.





„Coś bardziej kwiecistego niż kwiat"

(J. Ejsmond)



Przyszło na świat maleńkie, różowe i w domu zbudziła się wiosna! Nowy kwiat zakwitł na życia łące... Jak się rozwinie, jaka będzie barwa jego i woń, jakie rosy ożywcze padać nań będą, jakie zroszą je łez deszcze, i skąd powieją nań wiatry przez długie, długie życie? Któż zdoła odgadnąć? Każdy chce jednak patrzeć na „różowe cudo", dotykać miękkiego ciałka. Wszyscy o „niem" myślą w domu, kiedy płacze niepokoją się, kiedy śpi chodzą cicho na palcach... Ono przeciąga się rozkosznie, zaciska różowe piąstki, porusza maleńkie, rzeźbione paluszki, a czasem otwiera ciemne ślepki i z pod długich rzęs spogląda ...nic jeszcze nierozumiejąc...

— Mijają tygodnie — miesiące... Duże zdziwione oczęta zaczynają rozpoznawać, oglądają ciekawie dziwne przedmioty, własne rączki, paluszki. Szczebiotem napełnia się dom jak ptaszęcym świergotem.

— I wkrótce już „mamo" — „tato" okrzyk radości na widok wchodzącej matki — ojca. Okrągłe ramionka opasują szyję rodzicielskie w gwałtownym uścisku. Usteczka maleńkie przylepiają się do twarzy mateczki, a główka kędzierzawa tuli się miłośnie. „Ono" potrzebuje kochania jak kwiat słońca, potrzebuje ciepła radości do rozwoju życia.

Nie gaśmy mu słońca gniewem strofowaniem nie pozbawiajmy ciepła złemi nastrojami. Wszystko w około „niego" niech tchnie szczęściem, miłością, prawdą. Oczy ciekawe już patrzą i obserwują, a dusza się budzi, wyczuwa i pojmuje wiele. Zostawmy jej wolność rozwoju, nie poprawiajmy zbyt wiele, czuwajmy tylko, żeby wątła łodyga nie pochyliła się, nie wykrzywiła, nie padła w błoto.

„Czy można poprawić słońce, kwiaty, śpiew ptaków, albo wiosnę?" (pisał Ejsmond).

Niech promienieje, wonieje, śpiewa, niech serca rodziców rozszerza, by dojrzały w poświęceniu i by wstąpiła radość:

„W ten dom nasz cichy w marzeniu wyśniony. Gdzie światem całym maleńkie kochanie. I pracą naszą gmach szczęścia wzniesiony.

...U tej kołyski wieczorne spotkanie. I śmiech dziecinny — to nasze wesele!"

Jasną się smugą złote słońce ściele. W nasz cichy dom...

Mateczka.

CZAS TO PIENIĄDZ

No, no, powiedzą czytelniczki, czyż poto się czytuje pisma, aby nam w nich powtarzano tak wyświechtane maksymy? A czy wiecie drogie Panie, skąd się wzięły takie maksymy, których już dziś nikt słuchać nie chce? Skąd się biorą te uprzykrzone banalności, te nudne frazesy, te oklepane powiedzenia? Przecież to są wszystko najczystsze prawdy, zrozumiałe i jasne, niezbite i nieraz głębokie, które właśnie dlatego, że tak trafiały w sedno rzeczy obiegły szybko świat cały. Cóż z tego, że się pewne zdania osłuchały i że się wydają zbyteczne, kiedy samo jądro ich treści pozostało zawsze świeże, zawsze aktualne, często zamało poznane i uznane, chociaż stale powtarzane.

Zagadnienie, które chcemy dziś poruszyć nie da się zapewne rozstrzygnąć bez wszelkich zastrzeżeń, zgóry więc oświadczam, że pragnę tylko oświetlić w niem pewne strony, zdając sobie sprawę, że w każdym indywidualnym wypadku sąd może wypaść inaczej. Pragnę tylko zwrócić uwagę na to, że czas porównywany do pieniądza posiada naprawdę wartość i że ze względu na tę wartość należy mu się szacunek.

Wolno oczywiście posiadaczowi majątku używać go jak zapragnie, nie wolno jednak wyrzucać za okno majątku, który nie należy do nas, a jakże często nieopatrznie szafujemy cudzym czasem jakby to była rzecz bez wartości. Jeżeli komuś powiem: daj mi dziesięć złotych, a on mi tego odmówi, ani mnie to zdziwi ani urazi, nie chciał, nie dał i kwita, ale niech mi ktoś odmówi dziesięciu minut, będzie skandal. A przecież dziesięć złotych można odzyskać a dziesięciu minut, które upłynęły — nigdy.

Pominę dzisiaj zupełnie sprawę niepunktualności, która jest wręcz rabunkiem cudzego cennego dobra, a pominę ją dlatego, że jest już sprawiedliwie oceniona nawet przez samych przestępców. Groźniejszą mi się wydaje sprawa zbyt częstych odwiedzin, groźniejszą dlatego, że zjawia się w formie gładkiej i życzliwej, że bywa niekiedy pożądaną radością ale kto wie czy nie częściej istną plagą i torturą. Właśnie ta jej dwustronność czyni z niej kwestję bardzo trudną do rozwiązania a nawet nieraz niebezpieczną. Nie można przecież powiedzieć: nie odwiedzajcie znajomych, można tylko przestrzec przed odwiedzaniem tych, którzy nie mogą sobie na stratę czasu pozwolić, dla których godzina rozmowy jest czemś w rodzaju wydatku naruszającego budżet. Ale wrodzona lekkomyślność, a przyznajmy się, czasem także zarozumiałość sprawiają, że większość ludzi wręcz nie dopuszcza do siebie podejrzenia, że ich odwiedziny mogłyby wypaść nie w porę; co więcej gdyby takie podejrzenie zaświtało komu w głowie, nie uznałby za wskazane od wizyty się powstrzymać, ale obraziłby się na nieszczęśnika, któremu zajęcia czy obowiązki nie pozwoliły się lubować słodyczą miłego towarzystwa. Można się oczywiście omylić jak w jedną tak w drugą stronę, zawsze jednak należy uważnie wniknąć w cudze życie i zajęcia, aby go z czasu nie okradać.

Panie mi zarzucają przesadę? Zapewne, bywa rozmaicie, jednego sposobu postępowania nie można wszystkim narzucić ale ostrożność, czujność i delikatność zawsze są godne zalecenia. Oczywiście, są wypadki i jak przypuszczam nierzadkie, że odwiedziny nie są ciężarem a będą nawet radością, ale są także i takie, gdy tylko upór i ślepota tłumaczą nasze postępowanie. Znam panie bardzo zajęte, które ratując się przed niespodziewanemi odwiedzinami, obierały sobie dni określone przeznaczone na przyjmowanie gości. Sposób zdaje się prosty, cóż z tego kiedy niewykonalny. W dzień przeznaczony na wizyty widniały w salonie pustki, ale za to nazajutrz, kiedy kipiała w domu praca, zjawiały się przyjaciółki oświadczając, „że nie przyszły wczoraj, bo w tłumie trudno rozmawiać, że one to przecież nie goście" i t. d. i t. d., cały tydzień dokoła.

To już graniczy z okrucieństwem. Brak czasu nie jest przecież niegrzecznością, nie jest niechęcią, należy to chyba zrozumieć, stosunki towarzyskie wśród ludzi pracujących muszą być uregulowane, a człowiekiem pracującym jest nietylko ten, kto pracuje za domem, ale i ten, kto w tym domu rządzi, kto szyje, sprząta czy gotuje. Jeżeli ktoś pragnie odwiedzin, będzie umiał o to poprosić, należy jednak być ostr[illegible] i nie marnotrawić dobra, którego nie potrafimy nagrodzić.

Anna Fijałkowska.

M A T K A

Światło lampy krąg jasny kładzie na twej głowie,
stale schylonej nad robotą.
Z pod przymrużonych powiek
codziennym przyglądasz się kłopotom...
Prędko, prędziutko migają białe dłonie

— I aby nie dać smutkowi się ponieść,
do mnie się uśmiechasz!
Podchodzę bliżej. Niechaj
twój dobry uśmiech do serca mi spłynie!
Mnie także bardzo ciężko było,

więc musiałam ci swoje udręczenia przynieść.
Masz na nie jeden lek cudowny: Miłość!
Przygarnij mię utulnych rąk pieściwym gestem!
Nie mów nic, nie trzeba, wystarczy to, że jesteś!...

Alina Kwiecińska.

ŚWIATŁO NA PÓŁNOCY

IV.

APOSTOŁOWIE

Z całego zastępu misjonarzy, którzy mozoląc się ewangelizowali wśród borów, i puszcz kanadyjskich szczególniej jasno występują sylwetki zasłużonych księży biskupów, których tu wymienimy pokrótce.

W 1846 r. 8 lipca wyjechali z St. Boniface (dziś Winnipeg) kapłan świecki ks. Lafliche i ojciec Taché Oblat Marji Niepokalanej. Płynąc w górę rzek i jezior 400 mil ang. zatrzymali się 10 września w Ile à la Crosse. Był to wówczas rozległy punkt zborny, gdzie koczowało 2,000 Indjan, Krysów i Montanezów. Gościnę ofiarował młodym misjonarzom dyrektor placówki Mackenzie i rozpoczęli naukę języka obu plemion od ślepego Indjanina. Dwaj kapłani, obdarzeni wielkiemi zaiste zdolnościami ledwie zdobywszy konieczne wiadomości i jaką taką wprawę w języku katechizują na miejscu, poczem O. Taché odbywa pierwszą podróż na rakietach do jeziora Karibu do obozujących tam Montenezów. Po trzech miesiącach powraca i zastaje księdza Lafliche kończącego budowę małego domku i karczującego ogród. Wkrótce znów wyrusza czółnem do jeziora Athabaska 360 km. i wraca przed zimą 1947 r. Ks. Laflèche ulega wskutek zimna i złego zaopatrzenia chaty skleconej z belek ciężkim reumatyzmem, i pozostaje do końca życia kulawym. O. Taché młodszy o kilka lat i silniejszy wyrabia się na niestrudzonego podróżnika, co było jedną z ogromnych zalet misjonarza. W lipcu 1848 r. przybył trzeci pracownik do Ile à la Crosse. Był to Ojciec Faraud, pełen młodości, siły i dobrej woli. Wszyscy trzej to przyszli biskupi olbrzymiego wikarjatu Athabaska - Mackenzie, stawiający pierwsze kroki na nieznanym terenie. Im biedniejsi się czuli w swej chacie, oświetlonej tranową lampą, i bardziej odcięci od świata tem ściślej łączyły się ich serca w miłości, a po spełnionej służbie Bożej przychodziła kolej na opowiadania, śmiechy i śpiewki. A zawsze wracała jedna zwrotka.

— Niech żyje Północ i szczęśliwi jego mieszkańcy!

Krótko trwały te dni szczęśliwe. Rewolucja we Francji w 1848 r. mogła wpłynąć niepomyślnie na rozpoczęte dzieło. Mogła ich władza zakonna dla braku środków odwołać. Ale nie ulegli zniechęceniu i nie dopuszczali do siebie myśli, że mieliby opuścić swych drogich neofitów i licznych katechumenów.

„Mamy nadzieję, — piszą do przełożonego, że Ojcu będzie zawsze możliwe dostarczyć chleba na ołtarz i wina do świętej ofiary. O jedno tylko prosimy, o pozwolenie prowadzenia dalej misji. Ryby z jeziora wyżywią nas, a skóry dzikich zwierząt posłużą za odzienie. Błagamy nie odwołujcie nas".

Przytaczając tych kilka słów zapału i miłości dla nawróconych Indjan, musimy dodać, że już wtedy dzicy przestawali być dzikimi, a przyjmując wiarę Chrystusową nabywali od swych nauczycieli tych iście heroicznych cnót, których tyle potem dawali dowodów.

Jeden z wielkich biskupów Północy Witalis Justyn Grandin pisał w r. 1888 o misji w Ile à la Crosse:

„Przed 40 laty nie było tu wcale chrześcijan i pierwsi Oblaci przybyli tutaj musieli siać we łzach i ubóstwie. Dziś misja liczy 700 chrześcijan, Portaż la Loche 200 a St. Raphael około 300".

„Biskupem Znoju" zwano powszechnie ks. biskupa Clut. Napróżno w jego życiu szukać tej ludzkiej pociechy jaką daje godzina odpoczynku, gdy dzielny robotnik może powiedzieć sobie: Oto moje dzieło! Tej godziny nie ma wśród dzikich pustyń, gdzie biskup podobny się staje do najpracowitszego z braciszków, i do najnędzniejszego z Indjan.

Niepodobna w krótkich opisach dać obraz czem były w ciągu czterdziestu lat pielgrzymki ks. biskupa Clut. Życie pasterskie sufragana z Athabaska-Mackenzie upłynęło na wizytacjach wikarjatu od jeziora la Biche do fortu Mac-Pherson i od jeziora Athabaska do Gór Skalistych. Taka podróż trwała cztery do pięciu lat.

Trudno wystawić sobie ten szereg przygód: — nie było takiej zatoki na wielkich jeziorach gdzieby nie szukał schronienia przed burzą, ani takiego łańcucha wodospadów gdzieby nie roztrzaskał barki, ani rzecznego wybrzeża, gdzieby nie ciągnął sznurem swej łodzi, gdy ramiona nie mogły już wiosłować.

A czy zawsze strudzony biskup znajdował odświeżenie w radości i odpoczynku?

— Patrzcie, mówiły matki dzieciom, oto Ojciec Montanezów, który zdaleka przybył aby nas uczynić dobrymi i nauczyć czcić Tego, który zrobił ziemię.

Podczas tych pierwszych misjonarskich odwiedzin 194 niewiernych zostało ochrzczonych a wszyscy w poligamji żyjący odprawili nielegalne żony.

W r. 1849 Ojciec Faraud obrał sobie mieszkanie nad jeziorem Athabaska. We dwa lata później pierwszą chałupkę i pierwszą kaplicę własną ręką zbudowane poświęcił Matce Najświętszej i misja dostała nazwę Nativité (Narodzenia Matki Boskiej).

Gdy się dziś ogląda wielki dom misjonarzy, obszerny klasztor zakonnic dla 150 sierot, wesoły kościół romański, tartak mechaniczny, własny statek parowy, nikt nie wystawi sobie tych lat ubóstwa i nędzy z których wyrosła obecna wspaniałość.

Od roku 1847 do 1920 przez misję Nativité przesuwa się około dwudziestu czcigodnych kapłanów i biskupów, którzy z tego miejsca jak z ogniska wiary szerzyli światło i świadczyli dobrodziejstwa Montanezom.

Wśród księży Oblatów jaśnieje czcigodna postać biskupa Gronard, który jako dwudziestoletni młodzieniec przybył z Francji do Kanady, nie zdążył jeszcze odbyć nowicjatu u OO. Oblatów w Kwebeku, gdy wysłano go do Ile à la Crosse dla pomocy choremu Ojcu Clut. Wyświęcony na kapłana przez ks. biskupa Taché, został nazajutrz 8 czerwca wysłany do jeziora Athabaska gdzie rozpoczął zawód misjonarza.



Stacja misyjna na Dalekiej Północy

Ileż razy dostojny gość czytał na obliczach witających go misjonarzy, których przyszedł umocnić i pocieszyć źle maskowany niepokój. Odgadywał odrazu: tu był głód. Przywoływano go listami w dniach obfitości, a teraz obecność jego zdawała się zbyteczną i mogła zachwiać równowagę ogłodzonej misji. Około tysiąca stronic pamiętnika biskupa Clut mówi o tych ciężkich doświadczeniach.

Indjanie, których cała bystrość i umiejętność życiowa skupia się koło zdobycia środków do utrzymania życia, dają nieraz dowody gorliwości w sprawach duszy.

Pewnego wrześniowego dnia 1847 r. podczas pełnego emocyj polowania na dzikie gęsi, dwustu Montanezów opuściło teren łowów aby oddać swe dusze mężowi modlitwy przez całe cztery tygodnie pobytu tam misjonarza. Pracował dniem i nocą wśród nieporównanego niczem entuzjazmu.

W przeciągu krótkiego czasu przyswoił sobie narzecza kilkunastu plemion indjańskich, w rozmowie umiał doskonale zachować styl dzikich i nieporównanie naśladował ich dźwięki gardłowe.

Niezmożony w trudzie, ciągle w podróżach, dość powiedzieć że w r. 1868 w marcu zacząwszy objazd od fortów Simpson, Liard, Providence i z powrotem w ciągu 19-stu miesięcy zrobił 8,345 km. Zimą szedł na rakietach ubijając śnieg przed psami, latem płynął w czółnie z kory brzozowej.

Jesienią 1874 r. udał się na dwa lata do ojczyzny aby się wyleczyć z chrypki grożącej mu zupełnym zanikiem głosu. W tym czasie dla dobra misji doskonalił się w drukarstwie, introligatorstwie i malarstwie. Jego malowidła zdobią wszystkie niemal kościoły północnej Kanady. W r. 1890 zaznajamia się z Eskimosami nad Oceanem Lodowatym i na tyle przyswaja sobie ich język, że układa dla nich pieśni.

W r. 1891 otrzymuje sakrę biskupią. Wikarjat powierzony mu rozwija się z niesłychanym rozmachem. Wśród zlodowaciałych pustyń zjawiają się w krótkim czasie instytucje wszelkiego rodzaju: statki parowe, młyny, budowle. Biskup jeździ bez wytchnienia, kwestuje, buduje. Nawet klęski pożaru, tak często, niestety, na Północy, nie odbierają mu odwagi.

Ks. biskup Gronard w r. 1924 mianowany kawalerem Legji honorowej, siedzibą jego było miasto Gronard w misji Ś-go Bernarda nad Małem Jeziorem Niewolników, był jednym z najgorętszych apostołów.

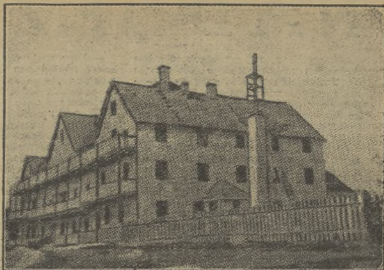
W chwili gdy przygotowywało się polskie wydanie jego neizwykle ciekawych pamiętników, sędziwy biskup o białej zwichrzonej brodzie, o sercu młodem i gorącem odwiedził Wielkopolskę i dom OO. Oblatów w Krobi. W rok później dobiegł kresu swego bujnego żywota obfitującego w pracę owocną i świętą, sześćdziesięciu przeszło lat apostolstwa.

— — — — — — — — —

Przeżycia misjonarzy zawierają wiele chwil dramatycznych, wiele utrapień i wzniosłych momentów, ale wśród powagi posłannictwa, dziecinnie pogodne dusze uczniów Chrystusowych notują również wspomnienia pełne uśmiechów.

— — — — — — — — —

Było to Boże Narodzenie w forcie przy Wielkiem Jeziorze Niewolników. W ubogiej, prymitywnie z belek zbitej kaplicce, ks. biskup Clut odprawia nabożeństwo quasi pontyfikalnie, bo zawsze czegoś do aparatu biskupiego brakowało. Tym razem miał na głowie mitrę. Podczas „Gloria in excelsis Deo" zasiadł na tronie stworzonym z jednego możliwego sprzętu jaki znaleziono i pokryto jedwabistą skórą młodego renifera. Uczestnicy, dzieci plemienia Psich - Boków, śpiewali jak żywe organy, radość nabożnego widoku przenosiła biskupa do stajenki betlejemskiej i pozwoliła zapominać o ostrych woniach, od których gęste było powietrze przepełnionej kaplicy. Niemniej jednak upał tej istnej łaźni roztapiał świece z reniferowego łoju. Jeden z Ojców widzi że ministrant indjanin trzymający ilchtarz nachyla się nadto ku biskupowi, więc szepcze dzikiemu ze spokojem:



Sierociniec stacji m i syjnej Narodzen ia Matki Boskiej

— Trzeba uważać. Staraj się nie podpalić tronu. Ks. Biskup siedzi na baryłce prochu

Biskup Clut usłyszał te słowa, i sam żywy jak proch, zerwał się a w tym nagłym ruchu spłaszczył sobie mitrę o belkowanie. Zarówno biskup jak i wierni ze wzniosłego nastroju Gloria zbudzili się w rzeczywistości, która mogła być groźną.

— — — — — — — — —

Ojciec Roure z humorem opisuje zdarzenie, które omal nie pozbawiło go resztki włosów jakie wianuszkiem otaczały mu łysinę. W trzy dni po odjeździe oddziału plemienia Psich-Boków, którzy spełnili swe wielkanocne powinności, wraca jedna z kobiet z oddalonego już dobrze obozu i oskarża się przed misjonarzem jak to ona chwyciła za włosy inną kobietę chcąc jej dać nauczkę. Gdy zaczęła się plątać i odchodzić od przedmiotu a Ojciec Roure nie miał wiele czasu, rzekł jej krótko:

— W końcu powiedz dokładnie coś ty zrobiła tej biedaczce?

— Patrz. Oto tak!

I chwyciła obu rękami co tylko mogła zagarnąć z włosów Ojca i ciągnęła z całych sił.

— Dosyć, dosyć! Puść mnie! Już zrozumiałem.

— Nie, nie możesz zrozumieć, bo trzymałam ją tak dłużej i mocniej ciągnęłam.

A tu biedne włosy w coraz większem niebezpieczeństwie podczas tej nauki poglądowej.

Wreszcie obejrzawszy niedobitki, które jej w rękach zostały, rzekła:

— Gdybyś miał więcej włosów mogłabym ci lepiej pokazać. Ale rozumiesz teraz, że żałuję mego złego uczynku. Pobłogosław mnie teraz, Ojcze mego serca i módl się aby mi Bóg przebaczył.

— — — — — — — — —

W r. 1886 Ojciec Ducot w forcie Norman obiecał swym dzikim z nad W. Jeziora Niedźwiedzia, że 25 grudnia po raz pierwszy odśpiewa im północną Mszę Pasterską.

Pewnego wieczora na tydzień przed Bożem Narodzeniem zjawia się pokaźna gromada ze swym wodzem i rzuca się do nóg Oblata.

— Ojcze — mówi wódz — wierni naszemu słowu przychodzimy wszyscy aby być obecni na Nocnej Modlitwie. Powiedziano nam, że święto jest pojutrze.

— Cieszę się bardzo, ale pomyliliście się o cały tydzień.

— Ojcze! Co mówisz! Nie mamy żywności i nie możemy tak długo zostać.

— Przykro mi, ale nie mogę w Adwencie obchodzić Bożego Narodzenia. Papież gniewałby się na mnie.

Wpadli w lament, wkońcu wódz powiedział:

— Ty jesteś ksiądz, a ksiądz to jak Pan Bóg — co chce zrobić, to może zrobić. Przychodzimy z tak daleka, możesz nas zrobić szczęśliwymi i odprawić dla nas piękne święto z modlitwą nocną choć jeszcze nie nadszedł dzień.

I Ojciec Ducot 17 grudnia odprawił nocną mszę dla swych dzikich, rozpoczynając od pieśni kolendowej po montaneżku: Urodziło się boskie Dziecię... Indjanie byli w zachwycie, wszyscy przystępowali do stołu Pańskiego, a po nabożeństwie trwającem trzy godziny uszczęśliwieni opuszczali fort Norman, powtarzając:

— A nasz ksiądz to zupełnie jak Pan Bóg. Co chce zrobić, to zrobić może.

A. Z. K.

NAD JEZIOREM

Zobaczyliśmy się po latach, o wiele dojrzalsi i na pozór chłodni, ale minęło chwil niewiele gdy dziwny prąd wzajemnej sympatji pociągnął nas ku sobie i, jak dawniej, wyosobnieni wśród licznego ożywionego grona naszej wspólnej rodziny, w cichym kątku salonu zaczęliśmy rozmowę.

Nie! To był dalszy ciąg rozmowy naszych dusz, przerwanej w sposób brutalny, niewytłumaczony...

A teraz gdy mu zdawna przebaczyłam to, co mi przeboleć przyszło z jego przyczyny, patrzyłam znowu jak we śnie w jego głębokie marzycielskie oczy, i słuchałam głosu, który w dźwięku swym niósł przypomnienia dziewczęcych rojeń... jasnych dni...

— Dobrze nam tu razem, — mówił. Zdaje mi się że lata bieg swój wstrzymały.

— Wiedziałam że cię tu spotkam i cieszyłam się.

— Dziękuje ci. Nie zasłużyłem na to. Czy to ma znaczyć żeś mi także przebaczyła?

— Nie grajmy komedji. Jestem prosta i prostoty wymagam od Ciebie. Byłeś zawsze dziwakiem, nierozplątanym rebusem, więc choć dzisiaj bądź szczery...

— Nie wierzysz, żem cię kochał! — zawołał gorzko.

— Wierzę i dla tego chcę wiedzieć wszystko. Patrz! Wszak to w tym samym salonie dziadków widzieliśmy się po raz ostatni, gdy pożegnałeś mnie słowami o pustym dźwięku: jam nie wart ciebie.

— Przestań, — prosił bo pójdę jak wtedy.

Ale wzięłam go za rękę i mocno spokojnie patrząc w oczy, mówiłam:

— Nie odejdziesz, bo wiesz że mam prawo zapytać. Wowczas byłam dziewczyną dumną, której nie wolno było pytać czemu gardzą jej sercem tak gotowem do kochania, tak rwącem się do poświęcenia w dzieleniu twej tułaczej doli. Dziś co innego. Brać mnie nie możesz, bo do innego należę, bo mam nową miłość, nowe obowiązki, i uczciwość w duszy. Nie wymagam od ciebie niczego więcej prócz tych kilku słów wyjaśnienia, które będą razem saldem mego rachunku z przeszłością, których brak nieraz mnie gnębi i drażni. Czy spełnisz to moje żądanie?

— Więc nie prośba nawet, żądanie i słuszne. A jednak...

— Jednak wahasz się. Dziwna rzecz, człowiek o dobrem sercu, o sprawiedliwem sercu, rycerz bez skazy według opinji i sądów najostrzejszych bo rodzinnych, kochający i kochany, rzuca w przededniu ziszczonego szczęścia dziewczynę, kraj, burzy przyszłość swoją, i nic nigdy nie powie, ani wtedy, ani potem?... Widzisz to chyba, że pytać mam prawo... Niechaj dziś odpowie mi twe „dobre serce".

Łzy były w moim głosie, łzy podrażnienia w oczach.

— Skoro tego pragniesz... — wyszeptał.

— A! — westchnęłam.

W myśli mej stanęło niemal odrazu, w chaos zmięszane, to wszystko co było przez lat tyle domysłem, zagadką i zmorą. Kogo za chwilę będę miała przed sobą? Szaleńca, pospolitego bałamuta, czy tę postać jasną, dawniej tak drogą?...

On tymczasem z głową opuszczoną, z oczyma utkwionemi w błękit dywanu, który niby wody spokojnego jeziora...

— Niby wody spokojnego jeziora, powtórzył półgłosem myśl moją niewypowiedzianą, a ja się bardzo przelękłam, że nietylko tę ostatnią myśl, lecz wszystkie inne czyta we mnie jak w książce— Ręka moja spoczywała dotychczas na jego dłoni. Usunęłam ją zwolna. Zda się nie spostrzegł mego ruchu, cały w przeszłość zapatrzony.

— Pamiętasz to, — zaczął zcicha, — że ostatni raz gdyśmy w tem samem miejscu rozmawiali i żegnali na zawsze najdroższe wiosenne rojenia, rzuciłem ci okrutne słowa: żem nie wart ciebie. Całą nędzę mej duszy tchórzliwej i marnej zamknąłem w tych słowach; postanowiłem rozstać się z tobą, zniweczyć nadzieje twoje i wspólnej naszej rodziny, wieść odtąd życie samotnika, i nie wiązać z losem wyklętego nikogo — tembardziej Ciebie...

— Więc zrana ledwo przyjechałeś aby pozwolenia dziadków wyprosić — a o zmierzchu, po naszej przechadzce nad wodą...

— Tak, droga, nad wodą — załkał on— tam nad wodą jeziora stanęła mi w oczach zapomniana tajemnica mego dzieciętwa, i miałem siłę nie wyznać ci jej, nie wyżebrać twego przebaczenia, tylko zejść ci z drogi jak potępieniec... Wiedziałem żeś tak młoda i zapomnisz i przyjdzie ktoś lepszy odemnie...

— Mów wszystko... szepnęłam, sztywniejąc ze strachu przed wyznaniem.

— Wiesz jak twardem było moje wychowanie, jak po śmierci matki ojciec milczący i surowy nie rozumiał duszy dziecka w jej tkliwościach, nieświadomościach, porywach gniewu, figlach, w jej upornych zapamiętaniach, w drobnych i wielkich przestępstwach. Z tego szeregu nieporozumień wyniknął tak ciężki stosunek, że okazało się potrzebne wysłanie mnie z domu, pod rygor obcy, pod wpływ potężny. Wybrano po namyśle konwikt księży, zdala od kraju, i poszedłem z woli ojca na wygnanie. Wiem, że nie zasłużyłem na to, że mogłem się dobrze uczyć i w domu, i w naszej szkole, że ten rodzaj wychowania dogadzał ojcu raczej ze względu na niego samego. I tak dalece grał rolę zagniewanego, że na wakacje przyjechać mi nie pozwolił. Spędziłem je z dwoma księżmi naszego konwiktu w Szwajcarji, i nawet skarżyć się nie mogłem, bo użyłem wiele rozkoszy i nauczyłem się kochać czar świata w jego cudnej przyrodzie. Powróciłem na drugi rok nauki do konwiktu i, gdy ten miał się kończyć, zaszło wówczas zdarzenie, o którem z boleścią mówić ci muszę, bo żądasz bez litości...

Skończyłem właśnie lat trzynaście, byłem niezłym uczniem, choć roztrzepanym bezmyślnym chłopcem, nie gorszym ani lepszym od innych.

Klasa nasza, dość niesforna, dająca księżom wieczne kłopoty pod względem sprawowania, uczyła się przecież dobrze i nie było powodu, aby nam wzbronić urządzenia majówki, o której marzyliśmy od kilku miesięcy. Był to koniec maja.

Już naznaczono dzień na wycieczkę, już układaliśmy między sobą nadprogramowe psie figle, w sekrecie przed dobrymi ojcami a nawet przed lizusami naszej klasy, gdy przyszła wiadomość, dla mnie od ojca, smutna zaiste, lecz niewystarczająca, aby zbudzić uśpione uczucia rodzinne.

Ojciec pisał sam, ale z łóżka. Wypadek, złamanie nogi, stan niezbyt dobry, kilka słów czulszych dla mnie, a do księży podobno zapowiedź, że na telegraficzne wezwanie gdyby się czuł gorzej, jeden z ojców ma mnie zaraz odwieźć do domu.

Dziwnie przyjąłem te wieści. Całą duszą zatopiony w rozkosznem rozważaniu przyjemności, jakie mnie na majowce czekały — lękałem się co chwila, aby mnie nie wezwano do prefekta i nie wyprawiono do chorego ojca. Lecz wiadomość gorsza nie nadeszła.

Weszło natomiast wiosenne słońce i rozjaśniło ów dzień upragniony, dzień wycieczki. Nie będę opowiadał szczegołów, to jedno tylko wspomnę, że bezprzytomni z radości wyruszyliśmy w trzydziestu z dwoma ojcami w góry...

Droga odbyła się koleją.

Od stacji godzina pieszej wędrówki w zagłębie faliste, gdzie stała oberża, nasz punkt oparcia. Naokoło spacery na przełęcze gęsto zalesione.

Między gromadką największych wisusów i najruchliwszych turystów znajdowałem się ja i niedawno do klasy naszej przybyły tyrolczyk, czternastoletni Franz. On był najmniej do rygoru wprawny, — jako syn wieśniaka mniej starannie wychowany, lecz poczciwy, uczynny, wesoły, lubiany był ogólnie.

Jużeśmy zmęczeni i zgłodniali wykonali większą część programu, już podczas obiadu w oberży księża pochwalili nas za dobre zachowanie, gdy jeden z kamratów zapytał, czy możemy popróbować jeszcze przedarcia się bez drogi przez stromą ścianę leśną na drugą stronę.

Miała tam być obszerna polanka a pośrodku niej staw, okolony świerkami.

Księża wiedzieli, że dostęp jest trudny i żadnemu z nich nie chciało się męczyć tym dzikim spacerem.

Przy obiedzie było postanowione, że na łące przed oberżą w gry się zabawimy, ojcowie odmówią modlitwy z brewiarza, a my, nie rozpraszając się, doczekamy godziny wymarszu w powrotną drogę na stację.

Myśmy jednak prosili tak grzecznie, że w końcu młodzi księża ulegli i dzieciętu z nas dostało pozwolenie na wyprawę.

Ostatnie polecenie księży brzmiało jak prośba i zakaz:

— Niech tylko żaden nie waży się kąpać w stawie!

Nikt z nas na to nie odpowiedział, wspinaliśmy się pod górę z dziką radością. Droga była ciężka i gorąco nam dokuczało od wysiłku. W pół godziny później gromadka nasza zgrzana, zziajana, znalazła się nad modrą wodą zimnego górskiego jeziorka.

Wkoło smreki otaczały je wiankiem i te drzewa i błękit nieba odbijały się wyraźnie w cichej toni, jak w parku... w naszych dziadków parku...

Z dziwną, jednomyślnością zaczęliśmy się rozbierać. Nikt nie śmiał wspomnieć zakazu naszych opiekunów, wszyscy natomiast za chwilę pluskali się w wodzie.

Woda była zimna, źródlana, wrażenie i skutek niejednakowe, a chociaż udawaliśmy zuchów, już po kilku minutach wszyscy prócz Franza i mnie skakali na brzegu dygocąc, wciągali obuwie na oporne nogi i zgoła zabawnie wyglądali.

Ja byłem bliżej brzegu, Franz nieco dalej — obaj posinieli, szczękając zębami, śmieliśmy się nerwowo.

Wtem za mojemi plecami krzyk Franza... Robię półobrotu, widzę głowę jego z błędnym wyrazem tuż nad powierzchnią fali, potem tylko dwie wyciągnięte ręce... i nic więcej...

Nad stawem cisza... słyszę w tej chwili plusk wody... to moja na brzeg ucieczka...

Spoglądam... raz jeszcze sine rączyny Franza wyjrzały na światło dzienne.

Chłopcy biegają koło wody, krzycząc zapamiętale.

Na mnie krzyczą.

— Idź, ratuj!

Trzęsąc się, siedzę na trawie. Jest mi przedewszystkiem bardzo zimno.

— Franz! Franz! — wrzeszczą dziko, ale nikt nie odpowiada, tylko w miejscu, gdzieśmy jego ręce widzieli, zdaje się jakiś niepokój wre pod wodą, a potem kilka kręgów szerokich i koniec... spokoj.... spokój śmiertelny.

Trząsłem się i płakałem. Oni nie. Ubierali mnie tylko z pośpiechem.

Tak tam strasznо było. Tak prędko się to stało. Jeden z nas począł uciekać i wspinać się pod górę. Wszyscy za nim pobiegli. Zdążałem ostatni... Zimno mi było... Żaden nie spojrzał za siebie. Biegliśmy na oślep i w gęstym lesie nie mogąc już złapać oddechu, padliśmy na igliwie wyczerpani.

— Co teraz będzie? Co teraz będzie?

Pytanie to kotłowało po naszych głowach.

Odpowiedź znał każdy z nas:

— Kara!

Zgnębieni mówiliśmy mało. Ale nie łudźmy się. Myśleliśmy tylko o sobie. Strach dziwaczny o siebie ścinał nam krew. Co zrobią z nami? Co powiedzą księża, naprzód ci dwaj z brewiarzami, którzy nam zaufali, i koledzy, ci szczęśliwsi, rozbawieni. Wszak mogą odrazu dostrzec brak Franza i zapytać, cośmy z nim zrobili.

Wreszcie, jeden z nas, Polak także, nazwiska jego ani twarzy nie pomnę, objął komendę nad zdemoralizowaną gromadką.

— Niepodobna połączyć się z tamtymi póki widno, — mówił nam. Dopiero o zmroku, przed samym wymarszem wpadniemy między kolegów, zmięszamy się, wesołością pokryjemy wszystko. Powie się, żeśmy zbłądzili.

— A potem? — spytałem.

Czy mieliśmy kłamstwem uwieńczyć nasze tchórzostwo, tego już dziś nie wiem.

Odwlec karę, wystarczało narazie. Nieraz później, po rozstaniu z tobą, myślałem o tej panice, jaka nas ogarnęła od chwili wypadku.

Ratować chłopca nikt się nie pokusił. Siebie ochronić przed karą, to była nasza troska jedyna.

Został Franz w zimnej toni jeziora... my w bezmyślnem okrucieństwie wracaliśmy do domu weseli, aby się nie zdradzić...

— — — — — — — — — — —

U furty stała karjolka, konia trzymał mały chłopak, istny portret Franza. Przeląkłem się go i z krzykiem wpadłem na dziedziniec, za mną poskoczył kolega rodak i dał orzeźwiającego szturchańca. Zaraz jakoś zrobiło się dziwne zamięszanie. Prefekt szukał między naszą klasą tylko mnie i... tamtego.

Ukryty między furtą a murem drżałem z przerażenia.

Skąd on wiedział, ten straszny suchy ksiądz? Skąd on wiedział?

Ktoś wołał, że jest do mnie telegram od ojca, i pojąłem teraz, dlaczego mnie tak szukają.

Tymczasem ojcowie z wycieczki niespokojni pytali o Franza.

Matka jego czekała w rozmównicy. Dostała pozwolenie od prefekta, aby zabrać syna na niedzielę na pobliski swój folwark.

(dok. nast.). Anna Horska.

Słowa i uśmiechy

Nikt nie rozpacza na ulicy
Choć nie jeden śmierć w sobie niesie,
Wędrujemy wśród ludzi, braci
Jakbyśmy wędrowali w lesie.

Mamy zawsze trochę przy sobie
Pieniędzy, do nosa chustkę
Garść słów jak guzików dobranych
I uśmiechów bijących w pustkę.

Przechodzimy gładko przez życie
Idąc prawą stroną chodnika,
Płacąc za wszystko uśmiechem,
Według taksy bieżącej w cennikach.

A gdy czasem burza zahuczy,
Coś się nagle złamie w szeregach,
Słowo szybko szkodę zasnuwa,
Na ratunek uśmiech wybiega.

J. Michalska.

ARTYKUŁ ANKIETOWY

Cieszę się bardzo, że Sz. Redakcja, dla nawiązania kontaktu z czytelniczkami, pozwala nam się wypowiedzieć na temat definicji „Dobra Obywatelka".

Naogół kobiety niewiele zastanawiają się nad zagadnieniem czy są dobremi obywatelkami. Myśli, które zostaną rzucone w niniejszej ankiecie, może przyczynią się do tego, że niejedna z kobiet zastanowi się nad niemi, i zrobiwszy rachunek ze swego dotychczasowego życia, stanie do wyścigu o ten najszczytniejszy dla kobiety tytuł dobrej obywatelki.

Na to, by stać się dobrą obywatelką, nie trzeba dokonać żadnego głośnego wyczynu, nie koniecznem jest również należenie do jakiejś instytucji społecznej, czy filantropijnej. Nie — dobrą obywatelką, powinna być każda z nas kobiet Polek, na każdym szczeblu drabiny społecznej, przy odrobinie dobrej woli.

Przed nami, współczesnemi kobietami, jest ciężka, mozolna praca, moralnego uzdrowienia społecznego, przez tworzenie solidnych, własnych rodzin, jako cząstki społeczeństwa.

O pracy tej, możnaby pisać bardzo wiele, niesposób jednak zmieścić to w ramach ankiety, postaram się przeto rzucić tylko garstkę swych zapatrywań, które cisną się pod pióro.

Za nami są już walki o zdobycie Ojczyzny, lecz przed nami jest walka o dobro Ojczyzny, o utrzymanie w niej ładu i ducha narodowego, o wychowanie zastępów godnych obywateli, którzy Polskę poprowadzą ku potędze.

Do tego wzniosłego, a tak blizkiego nam celu, możemy dojść tylko przez własne doskonalenie się i tworzenie życia rodzinnego, opartego na solidnych podstawach: 1) religji, bez której wszelki czyn pozostaje martwym, 2) rozsądnej, a pełnej samozaparcia miłości, 3) dyscypliny i praworządności, które wywierają zasadniczy wpływ na kształtowanie się rodziny, a przez rodzinę — społeczeństwa.

Kobiety samotne, pracujące zarobkowo, mają niemniej trudne zadanie, przez wywieranie wpływu na otoczenie. Wpływ ten zdobyć mogą, siłą swego charakteru, pogodą ducha, radością życia, a przedewszystkiem harmonją wygłaszanych teoryj z własnem życiem, zasługującem na szacunek.

Pogodę ducha daje nam, jaknajlepsze wykonywanie swych obowiązków.

Trzeba w pracy znaleźć coś, co daje nam pełnię zadowolenia, a tem czemś, jest celowość każdej, najbłahszej napozór pracy, którą wykonywujemy.

Jeśli do każdej sprawy podejdziemy z ideą, że powierzona nam czynność, to jedno z niewidocznych ogniwek, spajających olbrzymią machinę państwową, jeśli sobie uprzytomnimy, że najdrobniejszy nawet czyn, wydaje owoce, wówczas napewno będziemy się starały, by te owoce były najprzedniejszego gatunku, a rezultat naszych poczynań, da nam pełnię radości i wykaże nam celowość naszego istnienia, dając równocześnie wiarę w lepsze jutro, przy zbiorowym wysiłku społeczeństwa.

Reasumując powyższe, według mnie, dobrą obywatelką jest się wówczas, jeśli jaknajlepiej i ze zrozumieniem spełnia się swe zadania.

Jeśli życiu naszemu przyświeca święty cel — dobro kraju.

Jeśli nie słowami, lecz czynem, dążymy do odrodzenia ducha, który w czasach powojennych, ustąpił miejsca materji.

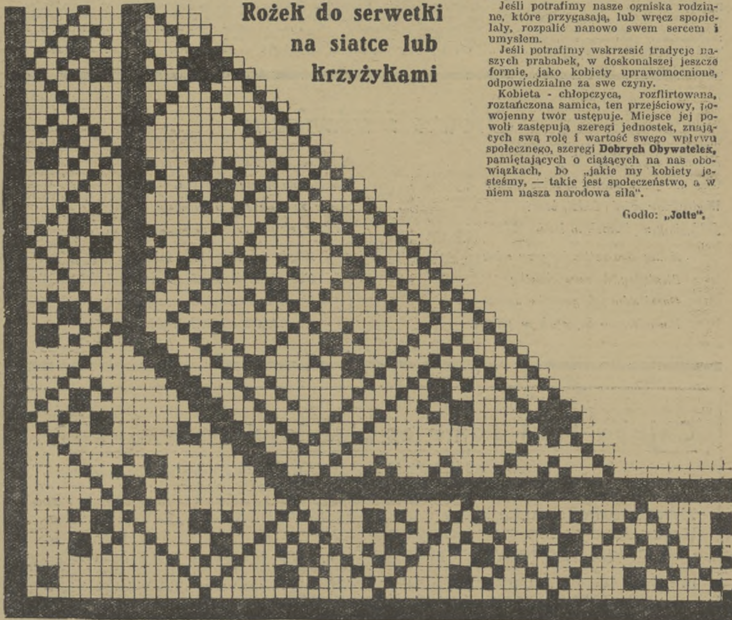
Jeśli potrafimy nasze ogniska rodzinne, które przygasają, lub wręcz spopielały, rozpalić nanowo swem sercem i umysłem.

Jeśli potrafimy wskrzesić tradycje naszych prababek, w doskonalszej jeszcze formie, jako kobiety uprawomocnione, odpowiedzialne za swe czyny.

Kobieta - chłopczyca, rozflirtowana, roztańczona samica, ten przejściowy, powojenny twór ustępuje. Miejsce jej powoli zastępują szeregi jednostek, znających swą rolę i wartość swego wpływu społecznego, szeregi **Dobrych Obywatelek**, pamiętających o ciążących na nas obowiązkach, bo „jakie my kobiety jesteśmy, — takie jest społeczeństwo, a w niem nasza narodowa siła".

Godło: „Jotte".

Rożek do serwetki na siatce lub krzyżykami



Dobre żucie — podstawą zdrowia

Dawniej wyobrażano sobie, że kuchnia kiedyś zbankrutuje, a jej miejsce zajmą jakieś uniwersalne pigułki odżywcze. Fatalne nieporozumienie! Dziś kuchnia coraz większego nabiera znaczenia w rodzinie, a młode panny przed zamąż pójściem zaczynają studjować dokładnie jej tajniki, rozumiejąc, że bez tej wiedzy nie mogą być dobremi żonami i matkami.

Cofamy się do czasów naszych babek i prababek? Niewątpliwie! Nawrót ten zresztą obejmie i takie stare zasady dobrego wychowania, wpajane dawniej dzieciom, jak „nie rozmawiaj przy stole", „nie jedz łapczywie", „kładź do ust tylko małe kawałki pożywienia" i t. d. i t. d.

Staranne żucie jest podstawą zdrowia. Zrozumie to ten, kto wie, że nasze gruczoły ślinowe produkują w ciągu doby od 5 do 10 szklanek śliny. Olbrzymia ilość! Skoro nasz organizm robi tak wielki wysiłek przy produkcji śliny, nie należy wątpić, iż musi ona mieć ogromne znaczenie dla człowieka.

Trawienie zaczyna się w ustach. Ślina jest pierwszym sokiem trawiennym. Dobre zmieszanie pokarmu ze śliną jest gwarancją dobrego trawienia.

Jogowie indyjscy wierzą, że pokarm zawiera życiodajną „pranę", konieczną do utrzymania w człowieku sił i energji. Prana ta wchłaniana zostaje z pokarmu zapomocą języka, podniebienia i zębów. Aby uzyskać pranę z pożywienia, należy rozetrzeć pokarm w ustach na miazgę. Wspominany już przez nas amerykanin, Horacy Fletcher, najwybitniejszy nauczyciel żucia naszej epoki, nie zastanawiał się nad „praną" a jednak zalecał żucie równie dokładne, jak tego żądają jogowie.

Fletcher dowodził, że dopóki w pożywieniu są ślady smaku, to posiada ono jeszcze niewyzyskane materje odżywcze. Kto chce mieć pełne zadowolenie z jedzenia, powinien żuć jaknajdokładniej, bo uczucie smaku ściśle jest związane z żuciem i da się odczuwać tylko tak długo, jak długo żujemy. Mleko jest płynem i nie wymaga takiego rozdrobnienia w ustach, jak pokarm stały, a jednak kto nie pije mleka drobnemi łykami, lecz duszkiem, szkodzi sobie, bo w żołądku wielkie łyki mleka przekształcają się na trudnostrawne gomułki. To też dziecko, wiedzione dobrym instynktem, gdy ssie mleko z butelki, porusza języzkiem i policzkami przyczem pracują wtedy intensywnie gruczoły ślinowe, zapewniając pokarmowi potrzebną posilność.

Ludzie naszej cywilizacji, gdy rozmawiają o procesach trawienia, mają zazwyczaj na myśli żołądek, mniej już pamiętają o kiszkach, a bardzo rzadko zwracają uwagę na to laboratorjum trawienia, któremu na imię jama ustna. Dlatego też dobre matki wiele wysiłku poświęcają, aby zapewnić dziecku zdrowy pokarm, ale przeważnie nie stać je na to, aby przypilnować zdrowego sposobu spożycia tego pokarmu. Jakże często się zdarza, że matka zmusza dziecko do szybkiego jedzenia, czyli do szybkiego żucia pokarmów, nie orjentując się, że w ten sposób szkodzi zdrowiu maleństwa. Nie trzeba dodawać, że takie metody żywienia dzieci muszą doprowadzić do zabicia w nich instynktu powolnego, a więc racjonalnego i dokładnego sposobu spożywania pokarmów.

Szczęki człowieka muszą pracować. Stwierdzono, że usilna praca szczęk przyczynia się do ich rozszerzenia i pobudza cyrkulację krwi w mózgu. Szerokie szczęki przeważnie wiążą się z dobremi przewodami oddechowemi w nosie. Ludzie ze stale rozwartemi ustami są zazwyczaj mało inteligentni, to też lud mówi o nich „gamonie".

Ragwar Berg, jeden z najwybitniejszych znawców dobrego odżywiania, radzi dawać dzieciom w wieku szkolnym 1 — 2 szklanki mleka (najlepiej surowego, jeśli pochodzi od zdrowej krowy), razowy, czerstwy chleb z masłem i surową marchew. Śniadanie takie zmusza szczęki dziecka do wysiłku a gruczoły ślinowe do intensywnej pracy.

Napewno niejedna z naszych matek z oburzeniem odrzuci tego rodzaju poranny jadłospis a może nawet uzna go za dziwactwo? Poinformujmy ją tedy, że dzieci szkolne w stolicy Norwegji (Oslo) spożywają właśnie tego rodzaju śniadania. Dodajmy zaraz, że śniadanie to obliczone jest jako trzecia część całodziennego pożywienia dziecka. Wynika z tego, że dzieci w Oslo nie są przekarmiane. Za to lekarze szkolni stwierdzają świetny rozwój fizyczny i umysłowy tych dzieci.

Dalecy dziś jesteśmy od idei uniwersalnych pigułek odżywczych. Dochodzimy do wniosku, że organizm musi pracować, aby miał z pokarmów pożytek. Praca szczęk i gruczołów ślinowych przedewszystkiem powinna zwracać naszą uwagę, bo w tej dziedzinie człowiek naszej cywilizacji popełnia największe zaniedbania.

M-ski.

Telefon od „Praktycznej Pani"

Hallo! Hallo!

Elektryczny odkurzacz wymaga równie jak każdy przedmiot użytku, starannego obchodzenia. Przedewszystkiem należy bardzo uważać, aby sznur, który zwijamy nieraz bardzo niedbale, nie połamał się bo to może spowodować przy użyciu krótkie spięcie. Należy też sam aparat dobrze wydmuchiwać a motorek oliwić.

Hallo! Hallo!

Kto przy zgadze nie chce używać sody oczyszczonej ze względu na jej smak niemiły, może wziąć na koniec noża sporą szczyptę soli i zażyć, popijając wodą.

Hallo! Hallo!

Jeśli w naszych wyścielanych meblach zjawiły się mole, wypędzić je można parą octową. Na brytfannę sypiemy piasku aby ochronić podłogę i stawiamy ją na ścierce. Na piasek kładziemy rozpaloną duszę od żelazka do prasowania, mebel pod którym mamy kadzić, dobrze okryć płachtami, pledami etc. Brytfannę podsunąć pod fotel czy kozetkę, na rozgrzaną duszę polewać ocet niezbyt obficie aby nie zalać żaru, ale tyle, aby się tworzyła para pod meblem. Po tygodniu zabieg powtórzyć. To samo można zrobić w szafie. Z duszą ostrożnie, bo jeśli dotknie jakiego materjału może go nietylko spalić ale nawet zapalić.

Hallo! Hallo!

Katar nietylko udziela się od człowieka człowiekowi, ale ta sama osoba siedząc ciągle w jednym nieprzewietrzanym pokoju, zakaża się sama od siebie, przedłużając tem chorobę. Zamiast chustek należy używać ligniny i kawałki jej po użyciu palić aby nie szerzyć zarazy.

Hallo! Hallo!

Jak wykazały specjalne badania nad trawieniem wysiłek fizyczny hamuje czynności trawienia. Podczas dużych wysiłków wydzielanie soków koniecznych do strawienia pokarmów, ustaje, a rozpoczyna się dopiero w jakieś pół godziny do trzech kwadransy po ustaniu pracy. To też spożywanie obiadu zaraz po ciężkim wysiłku nie jest wcale wskazane, należy odczekać chwili gdy organizm uwolniony od trudu zacznie funkcjonować normalnie.



Kapelusz z grubej lśniącej słomy.

Dlaczego gotujemy na parze

Gospodynie nasze niejednokrotnie spotykają się z nawoływaniem do gotowania jarzyn na parze, a nie w wodzie. Należy tedy w kilku słowach wyjaśnić, na czem polega wyższość pary nad wrzątkiem.

Gotowanie w wodzie nietylko doprowadza do pożądanych zmian w tkankach jarzyn przez działanie wysokiej temperatury, ale powoduje również pewne niepożądane ubytki w przyrządzanem pożywieniu. Kartofel upieczony lub ugotowany w skórce (w „mundurze") można jeść bez soli, a taki sam kartofel obrany i ugotowany w wodzie ma smak mdły i nikt bez soli jeść go nie chce. Pochodzi to stąd, że kartofel obrany ze skórki, a więc pozbawiony warstwy izolującej od wody, traci przez gotowanie cenne wartości pod postacią soli mineralnych, wyciągniętych z ziemi podczas wzrostu kartofla.

Co to za sole?

Każdy ogrodnik wie dobrze, że rośliny dla swego wzrostu wymagają soli mineralnych. Znając te potrzeby roślin, ogrodnik stosuje nawozy sztuczne, uzupełniające skład chemiczny gleby. Jedne z nich zawierają sole potasu, wapnia, inne magnezu, fluoru i t. d. Jednych soli drugiemi zastąpić się nie da.

Takich samych soli mineralnych jak przyswojone przez rośliny, człowiek potrzebuje dziennie 25 — 30 gramów. Zwykłą solą kuchenną tego głodu zaspokoić nie można. Najwięcej tych soli dostarczają nam zazwyczaj warzywa i owoce. Dlatego też powinniśmy się starać, aby sole mineralne, zawarte w warzywach i owocach, nie przepadały wskutek posługiwania się przez nas niewłaściwemi praktykami kuchennemi. Z owoców zazwyczaj one nie przepadają, bo kompoty jadamy razem z wodą, w której ugotowaliśmy owoce. Z jarzynami jest często inaczej: wyługowujemy je z niezwykle cennych dla zdrowia soli mineralnych i wylewamy te sole wraz z wodą po ugotowaniu do zlewu.

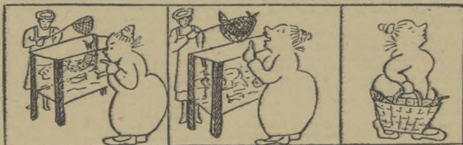
Aby wartości zdrowotne dobrze hodowanych jarzyn w pełni zachować, należy uchronić rośliny od przebywania we wrzącej wodzie. Robić to najlepiej przez gotowanie warzyw w parze wodnej.

Niestety, problem gotowania na parze natrafia na trudności techniczne, bo rondle nasze do tego celu się nie nadają a rondle specjalne, składające się z 2 rondli, stawianych jeden na drugim, są za drogie, bo kosztują około 15 zł. i zajmują dużo miejsca. Wszelkie używane do zwykłych rondli „wstawki" do gotowania na parze są nic nie warte, bo się prędko psują. Jedynem wyjściem z sytuacji jest wypuszczenie na rynek rondli tanich, odpowiadających podwójnemu celowi: gotowaniu na parze i zwykłemu gotowaniu w wodzie.

Gotowanie na parze jest coraz więcej w użyciu zagranicą, a niektóre restauracje jarskie w Warszawie, idąc z prądem czasu, głoszą, iż podają tylko warzywa pełnowartościowe, bo gotowane na parze.

M.

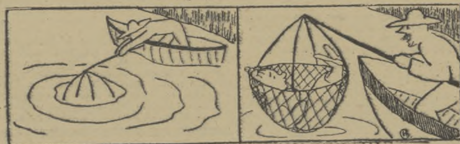
Pani Przygodowska czyni zakupy



Pani Przygodowska, dobra gospodyni
Kuchenne zakupy osobiście czyni.
Kupiła szczupaka, jak to w Wielkim Poście
I domnie powraca. Gdy oto na moście



Poczuł szczupak wodę i skoczył nieboże
Prosto z kosza w rzekę. A za nim w ferworze
Pani Przygodowska. Zlękła się niestety,
Że przyjdzie się wyrzec smacznej galarety.



Szczupak się pluskając, radośnie oddala
Nad nieszczęsną chłodna zamyka się fala.

. . . .

Ale kto ma wisieć, nigdy nie utonął
Panią Przygodowską siecią wyłowiono.

KANARKI W POKOJU

Pierwszym warunkiem dobrego bytu kanarka w domu jest dobra, dostatecznie obszerna klatka.

Klatka powinna być czworokątna, a nigdy okrągła, a to dlatego, że wskutek ciągłego latania wokoło klatki, ptaszki dostają zawrotu głowy.

Dno klatki musi być wysypane czystym piaskiem. Najlepszy do tego celu jest przesiany piasek rzeczny. Ptaszki dziobią małe ziarnka piasku, które pomagają im do trawienia. W klatce powinny być przynajmniej trzy grzędy, umieszczone w taki sposób, aby się nie krzyżowały. Żerdki trzeba wybierać takiej grubości, aby ich ptaszek nie mógł całkowicie objąć palcami. Nie powinny one być ostrokanciaste, ani chropowate, gdyż kanarek może o nie kaleczyć nóżki.

Najlepszym materjałem są tu lipowe gałązki.

Klatki muszą być co dwa, trzy dni doskonale oczyszczane. Klatka powinna mieć przeciętnie 50 cm. długości i wysokości, a 20 cm. głębokości.

Bardzo ważną rzeczą w hodowli kanarków jest świeża, często zmieniana woda. Jeśli ptaszek napije się wody, którą zabrudził w czasie kąpieli, może dostać biegunki. Jeśliby się już trafiła taka bieda, trzeba ptaszka wziąć na dietę. Dajemy mu wtedy bułeczkę rozmoczoną w gotowanem mleku i przysypaną suto świeżym makiem. Wszelkie surowizny są wykluczone.

Pokarm dla kanarków musi być świeży, codzień zmieniany i możliwie urozmaicony. W sklepach sprzedają specjalne mieszanki, ale te mają tę wadę, że są dość drogie. Dużo taniej wypada zestawienie karmy samemu.

Zwykłem pożywieniem kanarków są nasiona kanaru i rzepaku, dalej żółtko, biszkopt i cukier.

Tłuczone skorupki jaj i ossa sepia stanowią konieczną podstawową część ich pokarmu, szczególniej w czasie znoszenia jajek; ponieważ w braku tych materjałów ptaszki znoszą jaja bez skorup.

Dodatek „witamin" ma wielkie znaczenie i nie powinno go kanarkom brakować. Najpopularniejszem zielonem pożywieniem dla kanarków, są listki sałaty główiastej, dalej t. zw. „ptasia sałatka" Stellaria media. Roślinka ta o drobnych listeczkach i długich pędach, rośnie nisko przy ziemi, w miejscach wilgotnych, a ocienionych.

Zimą, gdy brak tych pokarmów, możemy je zastąpić owocami. Prawdziwy przysmak dla kanarków stanowi Mniszek, listki jego zawierają dużo fosforanu wapna i, gdy tylko śnieg zejdzie, wychylają się z ziemi. Należy pilnować, aby zieleniny nie były mokre, ani zmarznięte, gdyż takie są szkodliwe.

Z pośród owoców, najwięcej wskazane są doskonale dojrzałe, słodkie gruszki i daktyle.

Zbytnio otyłym ptakom podajemy przedewszystkiem jabłka, oraz sam rzepak bez innych domieszek. Dobrze jest wtedy codzień ptaszka wypuszczać, aby sobie swobodnie po pokoju mógł latać.

Wyśmienitą karmę stanowią następujące mieszanki:

1) rozciera się jajko ugotowane na twardo, dodaje kawałek sucharka, łyżkę owsianej mąki, łyżkę tartej bułki i na koniec noża fosforanu wapna. Wszystko to dobrze wymieszać, dodając na końcu nieco utartej, świeżej marchwi. 2) Do roztartego twardego jajka dodać półtora łyżki tartej bułki, pokropić wodą i dosypać dwie łyżki maku. Doskonała mieszanina, specjalnie odpowiednia dla młodych kanarków, jest utarte gotowane jajko z łyżką owsianej mąki i cukrem. Mrówcze jaja stanowią najlepszy pokarm dla piskląt, a także i dla dorosłych ptaszków w czasie pierzenia się.

Bułka moczona jest również dobrą karmą; uważać tylko trzeba, aby nie była zanadto mokra, gdyż to sprowadza biegunkę, bułka kwaśniejąca jest bardzo szkodliwa.

Zbyt dużo cukru dawać nie należy, gdyż to psuje żołądek, powoduje zapasanie się ptaków, a przytem kanarki gryząc i bawiąc się nim, odzwyczajają się od śpiewu.

Klatka stać powinna w miejscu widnem, zdala od pieca i tak, aby nigdy bezpośrednio na ptaszka nie wiał prąd zimnego powietrza.

ZIOŁA LEKARSKIE (hodowla i opłacalność)

Co roku sprowadzamy z zagranicy różne zioła lecznicze za kilka miljonów złotych. Otóż blisko 90 procent tej sumy mogłoby pozostać w kraju, klimat nasz bowiem nadaje się doskonale do zakładania plantacyj ziół lekarskich wszelkiego rodzaju.

Myliłby się ten, co sądzi, że opłaci się zakładać plantację jedynie na wielkich obszarach, przeciwnie właściciele małych działek mają lepsze pole do popisu i zazwyczaj osiągają dodatniejsze wyniki, chociażby z tego powodu, że sami doglądają tak uprawy ziemi jak i zbioru oraz suszenia. Tu w całej pełni ma zastosowanie staropolskie przysłowie „Pańskie oko konia tuczy".

Nim przystąpi się do hodowli, najważniejszą rzeczą jest wybrać jeden gatunek rośliny i tylko ten uprawiać, najgorszym bowiem systemem jest rozdrabianie hodowli na kilka gatunków, gdyż wtedy przeważnie żaden dobrze nie wyjdzie.

Nie trzeba również według własnego „widzimisię" wybierać tę lub inną roślinę, ale trzeba przedtem zasięgnąć rady w Związku Producentów Ziół Lekarskich, względnie w firmie „Zioła Polskie", tam zupełnie bezinteresownie powiedzą, jakie gatunki będą miały zbyt, po jakiej cenie i t. p. Gdy przedtem nie zasięgnie się porady, może się zdarzyć, że wyprodukuje się taki gatunek, na który właśnie w tym roku niema nabywców, gdyż są np. duże zapasy zeszłoroczne. Wtedy zamiast zarobku ma się straty, przychodzi zniechęcenie do dalszej hodowli, opowiada się znajomym, że hodowla ziół nie opłaci się, a tymczasem strata powstała z własnej winy hodowcy, ponieważ działał bez uprzedniego porozumienia się z fachowcami.

Tutaj omówię tylko dwa rodzaje roślin nadające się najłatwiej do uprawy, przy których przy stosunkowo małym kłopocie i wydatkach osiąga się dosyć duży zysk.

Najłatwiejszą do chowu rośliną są: bratki polne (Viola tricolor), o żółtych względnie niebieskich kwiatkach.

Pod uprawę bratków nadaje się każda ziemia, byle nie zanadto ciężka. Przed siewem trzeba ziemię dokładnie oczyścić ze wszelkiego rodzaju chwastów i dobrze spulchnić. O ile jest pod ręką, można dodać do ziemi trochę starego kompostu; Świeżego nawozu nie należy dodawać, gdyż wtedy roślinki za bujnie wyrastają i od spodu żółkną. Po przekopaniu odpowiedniej działki przeznaczonej pod bratki należy ziemię wyrównać grabiami i o ile możliwe lekko przywałować. Sieje się bratki z końcem maja. Żeby ułatwić siew, miesza się nasiona z piaskiem w ilości 1/3 nasion na 2/3 piasku. Sieje się rzutowo jak trawę. Cała hodowla polega na dokładnem i starannem opielaniu wschodzących roślinek. Pracę tę trzeba wykonywać ręcznie, albowiem żadne narzędzia nie nadają się do tego. Gdy bratki zakwitną, zrywać same kwiatki i zaraz suszyć je w miejscach cienistych lecz przewiewnych, naprzykład strychach i t. p. Niektórzy zalecają zbieranie całego ziela, ponieważ jednak całe ziele jest mniej pokupne niż sam kwiat, więc należy tylko wtedy go zbierać, gdy ma się na niego zamówienie, podczas gdy na sam kwiat i to ładnie ususzony znajdzie się zawsze nabywców. Po wysuszeniu należy kwiat przechowywać w suchem miejscu, inaczej sczernieje i straci wartość handlową.

Dla orjentacji nadmieniam, że z jednego hektara zasianego bratkami można zebrać około 400 kg. kwiatu, co przy cenie kilku złotych za kg. stanowi wcale niezły zarobek.

Drugą rośliną bardzo poszukiwaną jest dziki mak tak zwany zajęczy, który rośnie w zbożu. Ponieważ na polu trudno go zbierać, gdyż dużo się przy tem wygniata zboża, więc lepiej siać go specjalnie.

Mak lubi ziemię glinkową, położenie słoneczne. Najlepiej przed siewem dodać do ziemi trochę starego kompostu. Sieje się rzędami odległemi od siebie mniej więcej na 25 — 30 cm. Przed siewem trzeba nasiona zmieszać z drobnym piaskiem w stosunku 1 na 3. Czas najodpowiedniejszy do siewu jest koniec marca lub początek kwietnia, zależnie od pogody. Na obsianie hektara potrzeba około 2 kg. nasienia. Gdy roślinki podrosną, przerwać je, tak, żeby poszczególne łodygi oddalone były od siebie na 20 cm. Trzeba również wyrywać chwasty.

Dla celów leczniczych zbiera się same kwiatki, jak tylko zakwitną. Suszyć na otwartem powietrzu, lecz nie na słońcu bo ogniste płatki sczernieją, a wtedy nie przedstawiają już żadnej wartości handlowej.

Po prawidłowem wysuszeniu płatki powinny mieć kolor liljowo-czerwony. Z jednego hektara można mieć w przybliżeniu około 500 kg. suchego kwiatu.

Dwa wyżej opisane gatunki roślin lekarskich są najbardziej poszukiwanemi i nadającemi się do zasiania na wiosnę, inne trzeba siać jesienią i dlatego opisu ich teraz nie podaję.

M. Dunin Borkowski.

FIRANKI

Jednym z ważniejszych ewenementów przedświątecznych jest niewątpliwie pranie a często nawet kupowanie firanek. Zacznijmy od tego ostatniego. W ostatnich latach, na skutek kaprysów mody, mamy w tym zakresie wielką rozmaitość. Spotykamy zasłony całe siatkowe i łączone z tiulem, tiul z koronką i markizetę lub etaminę z wstawianemi motywami. Nie będziemy teraz rozważali sprawy mody i osobistego smaku pozostawiając tę kwestję do indywidualnego załatwienia czytelniczkom, ale zastanowimy się chwilę nad stroną praktyczną. Firanki czy story ręczne siatkowe, nie łączone z innym materjałem są bezsprzecznie najtrwalsze, łączone z tiulem muszą być zeszyte bardzo starannie, co niestety spotykamy rzadko, tak że najczęściej miejsca łączenia zaczynają się wprędce rozłazić. To samo można powiedzieć o wszelkich łączonych firankach. Zwłaszcza nabywane tanio są zwykle bardzo niedbale wykończone, należy je zatem zaraz po kupieniu obejrzeć i jak najstaranniej obrzucić wszelkie miejsca niebezpieczne. Markizeta i etamina powinny być przed uszyciem firanek zdekatyzowane albo jeszcze lepiej prane, zbiegają się bowiem bardzo i trzeba je nieraz potem przerabiać. Kupując firanki tiulowe lub t. zw. z metra, musimy się z tem zawsze liczyć, że się sporo zbiegną, niekiedy z długości firanki ubywa jakieś pół metra. Gorzej jeszcze z szerokością, gdyż tiul nietylko się zbiega ale także wyciąga przez co na szerokości stracimy zawsze bardzo dużo. To też należy brać firanki bardzo stosunkowo obszerne i o dziurkach możliwie dużych, gdyż przy zbieganiu znacznie się zbiegają i zacieśniają. Niezeszywana firanka tiulowa czy też tak zwana z metra jest najłatwiejsza do prania, zwłaszcza jeśli jest dostatecznie obszerna, pierzemy ją po wykurzeniu w cieplych mydlinach z dodatkiem jakiegoś proszku bielącego jak Rinso, Radion a nawet bielidło, jeśli jest bardzo brudna można ją nawet wygotować. Farbki lepiej nie używać albo bardzo mało, gdyż sino - niebieska firanka wygląda bardzo nieładnie. Ładnie wyglądają firanki kremowe, niestety proszki gotowe są zazwyczaj albo zbyt żółte, albo zbyt różowe. Ładny kolor daje cykorja z laski, ale wymaga dużej staranności. Po rozgotowaniu należy ją przecedzić przez bardzo gęste podwójnie złożone płótno, rozebrać wodą i pozostawić do ustania. Wlać następnie wodę z cykorją z wierzchu ostrożnie, pozostawiając na dnie męty. Wlać ten ekstrakt do wanny czy balji, dobrać wodą i wypróbować kolor na gałganku. Kremować firankę upraną, mokrą, w obfitości płynu, żeby mógł wszędzie łatwo dochodzić. Wyżymać tiulu nie można, trzeba jednak między ścierkami dobrze wycisnąć, gdyż na bardzo mokrych mogą przy schnięciu pozostać smugi. Po kremowaniu lepiej firankę wypłókać, ale w takim razie trzeba ją narazie mocniej podkremować. Firanki tiulowe najlepiej odrazu wieszać, gdyż tiul ładnie rękami naciągnięty i sfałdowany zasycha w tej formie, lekko sztywnieje i zachowuje żądany układ doskonale, podczas gdy przy prasowaniu łatwo się brzegi wyciągają. Jeżeli jednak firanka jest skąpa, należy ją lekko w rękach przeciągnąć i prasować lub rozpinać. Rozpinanie w pralni jest dosyć kosztowne, zwłaszcza gdy mamy więcej okien. Możemy to zrobić w domu, o ile mamy jakiś mało uczęszczany pokój. Na podłodze układamy grube prześcieradła i wyciągając lekko firankę nabijamy ją szpilkami wzdłuż brzegów, przybijając do podłogi. Najlepiej przed praniem zmierzyć rozmiar firanki, zaznaczyć go na podłodze a potem dociągać do tego wymiaru mocno wilgotną ale niezupełnie mokrą firankę. Dla przyśpieszenia roboty kładziemy firankę prawą stroną do prześcieradeł a gdy podeschnie prasujemy na podłodze zawsze tylko wzdłuż i wszerz, nigdy w ukos. Ten system jest doskonały zwłaszcza do firanek siatkowych i etaminowych rozszywanych koronkami. Firanki, które mają lambrekin siatkowy a dół tiulowy, napinamy u góry jak opisane wyżej, dół zostawiając narazie w spokoju, następnie go odwilżamy i wieszamy firankę, układając część tiulową na wilgotno. Susząc firanki na podłodze, unikać układania na kilimach czy dywanach, które mogą nawet przez prześcieradła farbować, można za to podesłać proste koce. Szpilki nabijać brzegami dość gęsto, dbając o zachowanie linji prostej.

Monogramy i litery













Turczynki wyobrażamy sobie zazwyczaj jako niewolnice haremowe w pięknych wschodnich szatach, z twarzami ukrytemi poza muślinową zasłoną. Są to rzeczy należące już do przeszłości, Turcja zmodernizowała się bardzo wyraźnie i nietylko działaczki tureckie odrzuciły dawną swoją zależność ale są w swoich poczynaniach wybitnie popierane przez mężczyzn.

Dnia 18 kwietnia 1935 r. odbędzie się dla zadokumentowania postępowości wśród Turków, międzynarodowy zjazd kobiet w Stambule. Przewodniczyć zjazdwi będzie angielska bojowniczka o równouprawnienie kobiet, pani Corbett Ashly, wice-przewodniczącą będzie senatorka czechosłowacka, pani Raminkowa. Między innymi zjazd obradować będzie nad sposobem zapobiegania wojnom.

Rząd turecki poszedł w popieraniu ruchu kobiecego tak daleko że obniżył dla członkiń kongresu ceny wszelkich przejazdów, udziela bezpłatnych wiz i ułatwia uczestniczkom krajoznawcze wycieczki po Turcji.

—o—

Ze względu na to że element emigracyjny żydowski do Palestyny, składa się w przeważającej ilości z mężczyzn, brak kobiet daje się tam dotkliwie odczuwać. Związek rabinów Rzeczypospolitej Polskiej ma zamiar zająć się wobec powyższego, ułatwieniem dziewczętom żydowskim wyjazdów do Palestyny, gdzie posiadają wszelkie szanse pójścia wkrótce zamąż.

—o—

W Helsingforsie (Finlandja) objęła wykłady języka polskiego na uniwersytecie p. Krahelska. Na pierwszym odczycie obecni byli członkowie poselstwa polskiego oraz wielu dygnitarzy.

—o—

Przy brzegach Oksywji znaleziono w morzu zwłoki ś. p. Janiny Kraków, która przez lat 60 pracowała w Brazylji na niwie oświatowej wśród Polaków. 83-letnia staruszka mieszkająca ostatnio na Pomorzu, przybyła niedawno do Gdyni, gdzie po napisaniu kilku listów do rodziny popełniła samobójstwo, jak się zdaje na tle trudności finansowych.

—o—

W Kurdystanie w okolicach, gdzie brak lekarzy, panuje następujący obyczaj: chorego, który potrzebuje pomocy wynoszą na targ lub drogę licznie uczęszczaną i ściągają na niego uwagę przechodniów. Zawsze znajdzie się w końcu ktoś, kto przypadek danego cierpienia zna, i potrafi coś poradzić, polegając na własnem doświadczeniu. Odmowa porady jest karana.

—o—

Statystyka wykazała, że najmniej ze wszystkich kobiet na świecie na stroje, kosmetyki i wogóle osobiste potrzeby damskie, wydają niemki.

—o—

W sierpniu 1935 r. odbędzie się w Brukselli V-ty międzynarodowy kongres wychowania rodzinnego. Zjednoczenie zrzeszeń rodzicielskich w Polsce informuje każdego, kto się tą sprawą interesuje, podając pozatem do wiadomości publicznej tematy mających się roztrząsać zagadnień. Głównym tematem będą sprawy udoskonalenia i rozpowszechnienia metod kształcenia charakteru dziecka.

Omawiane będą sprawy takie jak: poczucie obowiązku, zgodne współżycie, godność postawy i postępowania, radość życia, poczucie solidarności i zmysłu społecznego poczucie odpowiedzialności i bardzo wiele innych kwestji. Zadaniem jakie sobie założyła międzynarodowa komisja wychowania rodzinnego jest podniesienie społeczeństw i cywilizacji przez wychowanie rodzinne.

—o—

WIOSNA! — WIOSNA!

Zbliżający się okres świąt wielkanocnych jest okresem niezmiernie ruchliwym i pracowitym. Same uroczystości nie wymagają tak dalece większych zabiegów niż święta Bożego Narodzenia, ale rodzaj potraw, cieplejsza pora roku i t. p. nastręczają różne trudności w ich przygotowaniu. Oprócz zwykłych świątecznych porządków mamy w tym czasie równocześnie porządki wiosenne, pierzemy firanki, myjemy okna, pracy mamy coniemiara, a tu jeszcze ogródek budzi się do życia i nie trzeba zmarnować czasu. Od czego zacząć? Co zrobić? O czem pisać? Co najważniejsze? Co najpilniejsze? Otóż to właśnie, moje drogie Czytelniczki, że dla każdego co innego jest najważniejsze i najpilniejsze, a tu mamy tylko kilka stroniczek do rozporządzenia na jedno i drugie. Wszystkiego trzeba potroszku.

Budzą się do życia mole, rozmnażają pluskwy, trzeba przesadzić kwiaty, naprawdę urwanie głowy!

Jeżeli mamy w ogródku trawnik, a w miejskich ogrodach całą nieraz ozdobę właśnie stanowi trawnik, trzeba się do tego zaraz zabrać. Narazie, skoro ziemia rozmarzła, przekopiemy ją dobrze, przyczem należy zwrócić baczną uwagę, aby miejsce na trawniczek było równe i gładkie inaczej nasz zielony kobierczyk będzie nieładny. Do połowy kwietnia nie trzeba zrobić nic więcej, w połowie miesiąca przekopujemy znów ziemię, grudy dobrze porozbijamy, zgrabimy równo i ładnie i siejemy trawę ręcznie, starając się o to, aby rzut był równy, bo od tego zależy wygląd trawnika. Po siewie przyklepujemy ziemię łopatą lub specjalnym drewnianym stępem, żeby ziarenka wbiły się w ziemię. Trawa nie potrzebuje być głęboko w ziemię zasiana ale trzymać się gruntu mocno, żeby jej wiatr nie rozwiał. W razie suszy polewamy nasz przyszły trawnik przez sitko, żeby silny strumień wody nie wypłókał ziarnek z ziemi. Potem, gdy się trawka pokaże, możemy ją podlewać bez wielkich ceregieli, ale należy dbać zawsze, aby miała dość wilgoci, bo od tego zależy jej piękna barwa.

Jak tylko ziemia rozmarznie, siejemy **koper**, kto nie ma go z przeszłego roku. W celu otrzymania stałego młodych, świeżych pędów dobrze siać go co kilka tygodni. Inspektowy słabo pachnie. Kto hoduje inne warzywa, może między niemi siać rządkami koper.

Rzodkiewkę siejemy również wczesną wiosną, ale grunt powinien już być przygotowany na jesieni. Siać rzędami nie za gęsto, powtarzając siew co 10 dni, gdyż rzodkiewka jest krótko dobra i tylko młody korzonek jest smaczny.

Grochu w ogródkach zazwyczaj nie siejemy, kto ma jednak na tyle duży, że chce go mieć trochę na zielone strączki, może o tem pomyśleć w początku kwietnia. Świeże nawożenie źle znosi. Najwcześniejszy jest cukrowy.

Szpinak siejemy rzutami jak tylko ziemia dobrze rozmarznie, rośnie łatwo, wycinamy go stopniowo do użytku. Drugi siew robimy w sierpniu—wrześniu. Można go zasiać raz jeszcze późną jesienią, wówczas otrzymamy go wczesną wiosną.

Sałata też nie potrzebuje nawozu świeżego tylko albo jesienny, albo przegniły lub kompost. Siać najlepiej w początkach kwietnia, można mieć wcześniejszą z inspektów lub późniejszą, ale siana w maju i czerwcu łatwo ginie od suszy, należy ją przesadzić w cień i nie skąpić wilgoci.

Szczypiorek. Szczypiorek siejemy od połowy kwietnia do połowy lipca na rozsadniku, a potem sadzimy w miejsca przeznaczone na stałe. Najczęściej jednak rozmnażamy szczypiorek przez rozrywanie kępek dużych na małe, rozsadzamy w połowie lata. Jest trwały i trzyma się na jednem miejscu kilka lat. Gdybyśmy zauważyli, że marnieje, przesadzić gdzieindziej, bo już może grunt zbytnio wyczerpał. Do siewu musi być nasienie bardzo świeże.

Hodowlą na szerszą skalę zajmują się specjalne książki, my chcemy tylko paniom przypomnieć, że oto mamy już wiosnę i że należy to i owo zrobić odrazu, żeby nie zmarnować czasu.

Aldona.



Świnki morskie i białe myszy

Na specjalne żądanie Jasia S. ze Złotej.

Świnka morska to miłe, niewielkie zwierzątko, które czuje się w niewoli doskonale, oswaja się łatwo i przywiązuje do swego właściciela.

Zwierzątko to dosięga 27 — 30 cm. długości; futerko ma czarno bure, a popielato - żółte na brzuszku. Urządzenie pomieszczenia dla świnek morskich nie jest zbyt kłopotliwe. Wystarczy do tego niewielka skrzynka, którą się ustawia latem na powietrzu a zimą gdzieś, gdzie temperatura ma przeciętnie plus 8° C. Pomieszczenie musi być suche, bo świnki nie znoszą wilgoci, a przetrzymywane w niej zapadają na choroby.

Dla całej rodziny t. zn. dwóch samiczek i samca buduje się zwykle klatki o wymiarach następujących: 50 — 70 cm. długości; 40 — 50 głębokości i 40 — 60 cm. wysokości.

Przednia ścianka winna być zrobiona z mocnej siatki drucianej, powinna się ona łatwo wysuwać, aby można było klatkę łatwo oczyścić.

Drzwiczki trzeba umieścić przynajmnie, na 15 cm. nad poziomem dna klatki, a to dlatego, aby zapobiec wypadaniu zwierzątek.

Żywienie morskich świnek nie sprawia żadnych trudności. Latem trawa, siano i owies, zimą zamiast trawy marchew, buraki pastewne, siano, i trochę owsa lub otrąb, czasem kawałek chleba.

Wyliczyć codzienną porcję dosyć trudno, trzeba się bowiem przedewszystkiem kierować apetytem zwierzątka. Mniej więcej garść siana, marchewka i mała garstka owsa będą aż nadto dostateczne dla świnki na cały dzień. Najlepiej jest karmić dwa razy dziennie: rano i wieczór, a wszelkie resztki natychmiast usuwać.

Przy dostatecznej ilości paszy zielonej i okopowych pojenie jest zbędne.

Karma powinna być zawsze świeżą i nigdy nie mokra.

Świnki lubią ustawicznie coś gryźć i z braku siana zjadają doszczętnie podściółkę oraz dziurawią klatkę. Karmienie musi być bardzo regularne, zadawanie karmy częściej niż dwa razy na dzień jest szkodliwe.

Morskie świnki żyją do 8 lat. Młode już w wieku 7 — 8 miesięcy są zdolne do rozpłodu.

Samica nosi około dwóch miesięcy i wydaje na świat 1 — 3, wyjątkowo cztery — 6 sztuk młodych.

Młode korzystają z mleka matki około dwóch tygodni i rosną bardzo szybko.

Żywienie młodych niczem się nie różni od żywienia sztuk dojrzałych. Marchew i owies odgrywają tu główną rolę.

Pamiętać należy, że wielka dokładność i czystość to podstawowe warunki powodzenia w hodowli.

Podściółka powinna być dawana obficie, a raz na tydzień należy klatki dokładnie czyścić.

Świnki morskie podlegają wielu niebezpiecznym chorobom, gdy tylko zauważymy jakieś podejrzane objawy, należy chorą sztukę odrazu usunąć, a klatkę zdezynfekować.

Gdy świnka jest ruchliwa i biega jedna za drugą „gęsiego", a sierść ma błyszczącą, jest to najlepszym dowodem dobrego stanu jej zdrowia.

Gdy zwierzątku coś dolega, siedzi ono smutne w rogu klatki i sierść ma matową i zjeżoną.

Hodowla myszy jest również łatwą, i białe te stworzonka są naprawdę śliczne, zwłaszcza jeśli chodzi o myszy t. zw. tańczące.

Białe myszy to bliskie krewniaczki szarych, uprzykrzonych, i tak wytrwale tępionych gryzoni, są to poprostu albinosy gatunków pospolitych.

Wielką wadą, jeśli chodzi o hodowlę dla przyjemności, jest potworna poprostu płodność tych zwierząt.

Mysz nosi 22 — 24 dni i wydaje w każdym miocie 4 — 12 sztuk potomstwa, dając od 3 — 5 miotów na rok. Młode rodzą się nagie i ślepe. Po ośmiu dniach pokrywają się sierścią, a na 13 dzień otwierają oczy. Samiczki karmią młode około miesiąca. Wykot młodych odbywa się w gniazdku, które ściele samiczka z tego, co ma. Najlepszym materjałem do tego celu jest tu: wełna drzewna, siano, lub nacięty papier.

Myszy hoduje się w blaszanych klatkach, mogą być drewniane, ale trzeba je obić blachą, gdyż gryzonie te łatwo klatki dziurawią i wydostają się na zewnątrz.

Klatki powinny być możliwie często czyszczone. Żywienie nie sprawia wiele kłopotu. Hodowcy karmią je najczęściej owsem, prosem, i konopiami. Prócz tego dajemy im czystą wodę, lub mleko gotowane.

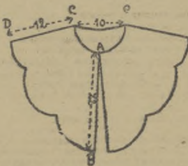
Chętnie jedzą również chleb, pszenicę, gotowane kartofle, marchew i inne.

Nie należy im dawać mięsa i tłuszczów zwierzęcych, bo to jest dla nich szkodliwe.

Wielką wadą tej hodowli jest to, że mimo utrzymywania wzorowej nawet czystości zawsze myszy trochę czuć.

KOŁNIERZYK z jedwabnej piki





Ospa wietrzna

Ospa wietrzna nie ma nic wspólnego z ospą prawdziwą, zarazek nie jest jeszcze znany. Zapadają na nią przeważnie dzieci i naogół przebieg jest dość lekki. Okres wylęgania trwa do dwóch tygodni, t. j. po zetknięciu z chorym dopiero po dwóch tygodniach można liczyć że już zapadnięcie na tę chorobę nie grozi. Jako początek choroby zjawia się gorączka (38 — 39°), poczem występuje wysypka w formie plamek jasno-różowych wielkości soczewicy, zrazu na twarzy i owłosionej skórze głowy, potem na tułowi a po 24-ch godzinach plamki zmieniają się częściowo w grudki a najczęściej w pęcherzyki.

Pęcherzyki otoczone są wąską przekrwioną obwódką. Temperatura zwykle dość szybko wraca do normy, na 3 — 4 dzień mamy stan bezgorączkowy, zaczyna się zasychanie krost; strupy odpadają po tygodniu—dwóch. Choroba trwa najwyżej 2 — 3 tygodnie i pozostawia odporność na powtórne zakażenie. W rzadkich wypadkach zawartość pęcherzyka mętnieje i staje się ropną, temperatura się podnosi, stan ogólny pogarsza, co jest oczywiście bardzo niepożądanem powikłaniem, ale i tu naogół rokowanie wyzdrowienia jest prawie zawsze pomyślne. Czasami dołącza się zapalenie nerek ale naogół nie często. Dopoki gorączka nie spadnie i strupy nie zaczną odpadać, trzymamy dziecko w łóżku. O ile wysypka powoduje swędzenie, przysypujemy ciało pudrem ryżowym lub talkiem. W drugim tygodniu choroby dobrze jest zrobić analizę moczu, aby w razie grożącego zapalenia nerek odrazu zastosować odpowiednią dietę i kurację. Wprawdzie ospa wietrzna jest bardzo zaraźliwa, jednak niektóre dzieci zdradzają pod tym względem dużą odporność i narażone na zetknięcie z chorymi nie zarażają się. Do szkoły nie można posyłać dzieci, dopóki od wystąpienia wysypki nie upłyną pełne dwa tygodnie.

Dr. Janina Sztolcmanówna.



Uczmy się gotować

Mając rosół, mamy nietylko gotową zupę, która przez dodatki zmienia się i urozmaica, ale mamy równocześnie podstawę do wielu innych. Podam tu możliwie w krótkich słowach szereg zup na rosole, wybierając sposoby przygotowania najprostsze i najtańsze.

Nie są to już dziś te czasy gdzie zupa precz rosołu i śmietany wymagała jeszcze masła i żółtek. Dziś takie dania są i zbyt kosztowne i jak nowsza djetetyka wykazała zbyt pożywne. Rosół jako podstawę do zupy możemy zastąpić t. zw. smakiem, t. j. czemś w rodzaju „rosołu z kołka bronowego". Jest w nim oczywiście woda, sól, nieco pieprzu, sporo włoszczyzny, czasem jeśli kto lubi nieco buljonu Maggi. Smak taki na skromny stół lub przy djecie jest zupełnie dostateczny, wartość zaś odżywczą zwiększamy przez dodanie świeżego masła do samego smaku, lub przez duszenie w maśle dodatków jak pomidory, szczaw etc. Przy dobrym rosole nie trzeba pomidorów dusić osobno z masłem tylko podlać je kilką łyżkami zupy, a nawet, włożyć przekrojone pomidory wprost do smaku, gotując mniej więcej pół godziny jeśli są dojrzałe a mniej dojrzałe dopóki nie zmiękną. Zabielać jak podano w uprzednich lekcjach. Pomidor jeden ładny liczymy na talerz. Szczaw duszony nabiera smaku zielska, lepszy jest jeśli go oczyścimy, wyżylujemy i nie przepuścimy przez maszynkę a starannie usiekamy nożem. Dziesięć deka szczawiu ogrodowego wystarczy na 4—5 talerzy, polnego nawet mniej. Jestto oczywiście kwestja smaku, nie będzie wtedy bardzo kwaśny. Tak przygotowany szczaw wrzucamy wprost do odcedzonego rosołu i nie gotujemy dłużej nad 2 — 3 minuty. Jeśli jest na dobrym rosole można go podać czysty, jeśli na chudym smaku, zaprawić śmietaną. O ile szczaw nie jest bardzo drobno usiekany, nalewając na talerze przecedzić przez durszlak. Na barszcz bierzemy buraki nieduże, ładnie czerwone, ćwikłowe, oczyszczamy z łodyg i korzonków, myjemy i gotujemy do miękości w skórce. Po zdjęciu skóry szatkujemy drobno, najlepiej na specjalnej tareczce, kładziemy na talerz i zakrapiamy octem, cytryną lub kwaskiem cytrynowym rozpuszczonym w wodzie. Buraki w kwasie nabierają pięknej barwy. Gdy się tak zmacerują 15 — 20 minut przekładamy je do rondla, zalewamy smakiem czy rosołem, zagotowujemy 2 — 3 minuty. Buraki poszatkowane można równie dobrze podając na stół zostawić w zupie, odcedzić lub zostawić tylko pewną część. Zarówno czysty jak zabielany są doskonałe. Gdyby z jakiegoś powodu kolor był nieładny należy surowy burak utrzeć na miałkiej tarce, zacisnąć cytryną i przelać zupą przez sitko już nie gotując.

Może się niekiedy zdarzyć, że potrzebny nam jest nagle barszczyk, czy to jako wstęp do śniadania, czy do obiadu gdy się coś zepsuje i t. p., podaję tu przepis znakomity i minutowy. Utrzeć na tarce buraków małych tyle ile mamy osób, zacisnąć cytryną lub skropić octem, odstawić. Zagotować w rondelku tyle talerzy wody ile osób, dodając 5 ziarn pieprzu, 5 angielskiego ziela, listek bobkowy, sól i cukru trochę dla złagodzenia smaku. Po 5 minutach gotowania wody wrzucamy w płyn buraki zagotowujemy raz i przecedzamy. Tak przygotowany barszcz mimo swego ubóstwa jest zwłaszcza w filiżankach bardzo smacznym dodatkiem do śniadania, jako napój dla rozgrzania, przy djecie etc. etc. Jeśli chcemy mieć z niego zupę pożywniejszą, wystarczy wziąć ćwierć kilo świeżej kiełbasy, pokrajać w talarki w gotowy barszcz wrzucić, zagotować i na talerzach podawać. Jeśli mamy na to dość czasu podać do tego kartofle.

Przepisy Kulinarne

Peklowanie na święta.

Wprawdzie święta wielkanocne będziemy mieli dopiero za trzy tygodnie, w gospodarstwie lepiej o nich pomyśleć zawczasu. Przed samymi świętami wszystko zazwyczaj drożeje, kto zatem może niech już teraz rozpocznie przygotowania.

Ozory, wołowina, schab, kawałek od szynki, nawet ładny kawał cielęciny bardzo nam się przydadzą.

Nie będę dziś podawała przepisu na peklowanie większych rozmiarów, podam tylko łatwy, krótki przepis na zamarynowanie sobie mięsa w domu w mieście. Należy kupić ładny świeży ozór, kawałek dwukilowy zbrzeźnej zrazowej na pekeflajsz, kawałek wieprzowiny od szynki i schabu około dwóch kilo.

Czysto wymyte mięso ułożyć w słoje, ozór może leżeć w ostateczności ze schabem, wołowina z cielęciną, nie uciskając zalać zimną marynatą przygotowaną łatwo i prosto.

Na litr wody sypiemy dwie łyżki niezbyt czubate soli, łyżeczkę od herbaty miałkiej saletry, bobkowy listek lub dwa, 10 ziarn ang. ziela, 10 pieprzu, dwa goździki, kawałek chrzanu, parę ziarn gorczycy, wodę z ingredjencajmi zagotować i po zupełnem przestudzeniu mięso zalać. Na wierzch słoja położyć talerzyk i wynieść do piwnicy lub gdziekolwiek w chłodne miejsce.

Kto lubi może do peklowania dodać cebulę, kawałek czosnku, trochę ziarn kolendru. Mięso dobrze w tym płynie musi się ukryć aby nic nie wystawało. Tak przyrządzone, jeśli jest w niewielkich kawałkach będzie gotowe już w dni 8 — 10, w grubszych lepiej niech poleży do trzech tygodni. Po wyjęciu z soli wymyć i gotować w wodzie do miękkości. Pokosztować i wrazie gdyby nam się wydawało za słone odlać połowę wody i dolać świeżej. Gdybyśmy zaś zbyt je z soli wygotowali poprostu dosolić wodę.

Tak przygotowane mięso możemy podać na gorąco z tartym lub zielonym grochem, kartoflami, chrzanem, sosem tatarskim, musztardą, sałatą kartoflaną i t. p. lub też zostawić je na zimno, będzie równie dobre.

Placek kruchy z serem.

Zagnieść kruche ciasto z pół kilo mąki, ćwierć kilo wyborowego masła, czterech żółtek, czterech łyżek zimnej wody i ćwierć kilo cukru. Rozwałkować cienko, ułożyć na blachę i potrzymać godzinę w zimnem miejscu, poczem upiec w umiarkowanym piecu do ładnego, złotego koloru.

Przez ten czas przygotować masę jak następuje: kilo dobrego, świeżego, niekwaśnego sera bez soli doskonale wycisnietego z wilgoci (najlepiej wyłożyć go dzień naprzód w serwetę i na noc między talerzami czy deseczkami przycisnąć z wierzchu ciężarem) przepuścić przez maszynkę, dodać ćwierć kilo pudru cukru, siedem żółtek, piętnaście deka masła, kawałek utłuczonej wanilji, skórkę utartą z cytryny, kilka kropel migdałowego olejku, ucierać w donicy do tarcia maku aż będzie równa i pulchna masa. Dodać rodzynków czarnych koryntskich garstkę, nieco smażonej skórki pomarańczowej cienko nastruganej, kieliszek rumu i siedem białek ubitych sztywno. Masę tę wyłożyć na ciasto kruche upieczone i piec w umiarkowanym piecu godzinę. Jeżeli kto chce mieć na placku kratkę z ciasta, to może plackowe kruche ciasto przygotować w większej ilości np. dodać jeszcze pół proporcji na kratkę, zostawić część ciasta z którego zrobić deseń gdy wstawiamy ser do pieca. Po upieczeniu polać lukrem albo posypać cukrem z zapachem wanilji.

Babka piaskowa.

Utrzeć trzydzieści deka świeżego masła na śmietanę, dodając po jednym żółtku aż do dwunastu, wsypać trzydzieści do czterdziestu deka cukru pudru lub utłuczonego miałko kryształu, mocno ciągle ucierając, włożyć 40 deka najpiękniejszej, suchej pszennej mąki, otartą skórkę z dwóch cytryn lub kto lubi z jednej pomarańczy, włożyć ubitą sztywno pianę z dwunastu białek, wymieszać ostrożnie z góry na dół, włożyć w formę wysmarowaną dobrem masłem i wysypaną sucharkiem i upiec w umiarkowanym piecu. Z tej proporcji powinny wyjść dwie babki, na upieczenie wystarczy 45 — 50 min., gdyby ciasto było w jednej formie może potrzebować nawet godziny. W piecu nie potrącać ale lekko przesuwać. Po wyjęciu zostawić w formie na 10 — 15 minut, poczem wyjąć lekko na pokrytą papierem i serwetką poduszkę.

Ciasto piaskowe inaczej.

40 deka cukru utrzeć w misce z 15 jajami całemi, dodać po jednemu 15 żółtek i 40 deka sklarowanego masła chłodnego. (Sklarowane to znaczy, że masło się rozpuszcza w cieple, nie rumieni, zlewa do ciasta samo czyste, pozostawiając białe męty). Dodać 20 deka pięknej kartoflanej i tyleż najlepszej pszennej, suchej mąki, utartą skórkę z cytryny lub dwóch, wymieszać aż spulchnieje, wlać w cienką blaszaną formę wysmarowaną masłem i wysypaną sucharkiem i upiec w lekkim gorącu.

TYGODNIOWY JADŁOSPIS „Praktycznej Pani"

31.III. Barszcz z uszkami. Kapusta faszerowana. Szarlotka z jabłek i suszonych moreli.

1.IV. Grochówka z wędzonką i grzankami z chleba. Zrazy na prędce w śmietanie z kartoflami. Kisiel żórawinowy.

2.IV. Zupa ogórkowa zabielana. Sandacz smażony z kartoflami i sałatą. Galaretka pomarańczowa.

3.IV. Krupnik litewski. Klops z burakami. Kompot z suszonych śliwek.

4.IV. Zupa grzybowa przezroczysta z wermiszelem. Ryż na sypko z sosem pomidorowym. Grzybek z konfiturami.

5.IV. Zupa pomidorowa przezroczysta z grzankami. Kotlety wieprzowe z kapustą. Kompot z surowych pomarańczy.

6.IV. Rosół z kury z lanemi kluskami. Potrawa z kury z ryżem. Naleśniki z serem.



Serwetka wykonana z płótna koloru kremowego, liście haftowane bawełną mouline koloru bronzowego, ściegiem malarskim.

WSTRĘTNA PLAGA

Pluskwy nie stanowią miłego tematu do przyjacielskiej pogawędki, to prawda, ale o tem co dokucza i to nieraz boleśnie dokucza, niepodobna czasem nie pomówić. Od pewnego czasu dają się one ogólnie we znaki nawet w takich domach, które utrzymywane są starannie i u ludzi dla których obecność pluskwy w mieszkaniu jest nietylko osobistą przykrością ale odczuwana jest jako pewnego rodzaju upokorzenie. Boże mój, — myśli sobie skrzętna gospodyni, patrząc na wędrującą po ścianie pluskwę, podczas gdy goście są w pokoju, — Boże mój, — żeby jej tylko nie zobaczyli, pomyślą że jestem nieporządna i że w domu naszym są straszne brudy! A od roku prawie toczy się w tym domu zacięta, krwawa walka z uprzykrzonym owadem. Były i świece gazowe, i formalinowa dezynfekcja i jakieś cudowne patentowane środki tak pewne, że po ich zastosowaniu, obiecywał wynalazca i sprzedawca płacić dolara za każdą pluskwę, któraby się po użyciu tego leku ośmieliła na ścianie pokazać. I pluskwy są i dolarów jakoś nikt nie płaci!

W mieszkaniach do których pluskwy dostały się przypadkowo, walka jest możliwa i celowa, gorzej jest w tych domach gdzie wszystkie lokale dotknięte są tą obrzydliwą klęską. W takich domach, tylko duży, zrzeszony wysiłek może wydać pomyślne rezultaty, o ile oczywiście pluskwy nie przebywają w głębi muru, co się często zdarza. O ile na wewnętrzne ścianki użyty bywa gruz ze starych, brudnych, rozwalonych domów, w których gnieździło się robactwo, przenosi się ono do nowego domu, a zajmując w szparach stanowiska obronne staje się niekiedy siłą niemal niezwalczoną.

Pluskwa lubi miejsca ciepłe, suche i ciemne, niestety mimo tego upodobania, złe warunki, zimno i głód nie zabijają jej, tylko ograniczają zdolności rozmnażania i rozwoju, ale niechno tylko w zimnym, opuszczonym pokoju zapalą w piecu, niechno sprowadzi się do niego lokator o świeżej, smacznej krwi, zdrętwiałe owady nabierają odrazu animuszu i wigoru i pokazują co umieją.

Zrozumiałe jest oczywiście dlaczego lęgną się chętnie w łóżkach, mają tam i cień i ciepło i spiżarnię tuż pod bokiem.

Szkaradny ten owad ma nawet wygląd obrzydliwy, skutkiem zaniku skrzydełek. Odznacza się również wstrętnym zapachem, który stanowi specjalną broń pluskwią, gdyż z powodu tego odrażającego odoru nie chcą ich jadać ptaki, które są również i to bardzo, przez różne gatunki pluskiew nawiedzane a nawet przez nie roznoszone. Jak dalece zawleczenie do domu jednej jedynej pluskwy może się stać groźnem dla jego mieszkańców, widzimy z tego, że samica pluskwy raz zapłodniona znosi już przez całe życie jajka, cały rok bez przerwy, o ile żyje w pomyślnych dla siebie warunkach, t. j. w cieple i dosycie. Dojrzały owad obywa się długo, rok i więcej bez pożywienia i znosi choć z przykrością chłody, ale jajka pluskwy wytrzymują nawet kilkudziesięciostopniowy mróz bez szkody. To też wymrażanie materaców i t. p. jest zupełnie bezcelowe.

Widujemy niekiedy białe, nędzne pluskiewki ze śmiesznie wyraźnemi ciemnemi oczami, uchodzące za wygłodzone i zmęczone chłodem owady, są to jednak poprostu młode, niedorosłe pluskwy. Znajdujemy też czasamy cienkie, jakby wyschnięte pluskwy, które bierzemy za zdechłe. Są to tylko puste pancerzyki, opuszczone przez owad, który rosnąc rozsadza skórę i opuszcza ją, mając już nową na sobie. Zanim pluskwa dorośnie „przebiera" się w ten sposób pięć razy. Żywiąc się jedynie krwią, pluskwa domowa stanowi w większych ilościach ciężką plagę, tem większą, że nietylko wysysa z człowieka krew, ale wstrzykuje wzamian swój jad, który powoduje nieznośne i stosunkowo długotrwałe swędzenie i obrzęk, a nawet niekiedy pokrzywkę na całem ciele. Ciekawe jest, że pluskwy nie jednakowo napastują ludzi mieszkających w tym samym lokalu. Smak jednych odpowiada im stanowczo lepiej niż innych. Są ludzie do których ściągnie jedna, jedyna sieroca pluskwa, zabłąkana w mieszkaniu, są inni których nie znoszą.

Bywają ludzie o których mówią, że tam gdzie zamieszkują, a przynajmniej w pokoju gdzie sypiają a gdzie zazwyczaj pluskwy były, owad ten po pewnym czasie ich pobytu najzupełniej znika, co wydaje się możliwe, aczkolwiek niestety, rzadkie.

W następnym artykule, który poświęcimy temu tematowi, przejdziemy do sposobów walki i zapobiegania złemu, dziś jeszcze zwrócimy uwagę na kilka szczegółów życia naszego niemiłego wroga. Przedewszystkiem należy podkreślić jego zręczność i nieustraszone skoki.

Zdarzają się wypadki, że przybysz, który się dostał na noc do zapluskwionego pokoju, radzi sobie w ten sposób, że odsuwa łóżko na środek, a po starannej rewizji pościeli usypia uspokojony i bezpieczny gdy oto w głębi nocy budzi go bolesne swędzenie a po zapaleniu światła, znajduje nie jedną ale dużo pluskiew w swojem łóżku.

Owad opatrzony dobrym węchem a łakomy, wyrusza po ścianie na sufit, dochodzi do punktu nad śpiącym beztrosko człowiekiem i rzuca się śmiało i drapieżnie z góry na nieprzeczuwającego nieszczęścia biedaka.

Z takim myśliwym bez trwogi, wytrzymałym na głód, kryjącym się po kątach, walka jest oczywiście uciążliwa, ale zaniechać jej niepodobna, a prowadzona planowo zwłaszcza przez szereg gospodyń jednocześnie, musi dać dobre wyniki.

dok. zast.



Bluzki do letnich kostjumów.

ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

Pani Kazimiera G., Toruń.

Za miłe słowa zachęty dziękujemy najserdeczniej, co się tyczy artykułów, może łaskawa Pani zechce nam na próbę coś nadesłać, zwłaszcza krótkie korespondencje z uwzględnieniem spraw kobiecych byłyby bardzo pożądane.

Przeczulonej.

List Sz. Pani miły i serdeczny zmartwił nas swoim przygnębionym nastrojem. Zdaje nam się, że korespondencja w dziale „Co sobie powiemy" byłaby dla Pani miłą rozrywką a niekiedy nawet ulgą. Nadesłanego listu nie mogliśmy jednak zamieścić, ponieważ były w nim zmieszane i kwestje czysto redakcyjne i osobiste. Gdyby jednak Pani zechciała coś o sobie do ogólnego działu specjalnie napisać, zawsze umieścimy.

Pani A. S.

W sprawie obrusów i nakrycia. Rzeczy te wolno już dzisiaj traktować bardziej indywidualnie niż dawniej. Zasadą obowiązującą jest jednak, aby stół był nakryty ładnie i jeśli do obiadu, biało, a jeśli biało to biel ta musi być niepokalana. Serwety obiadowe normalnie bywały dawniej tak duże, że składano je potrójnie i znów potrójnie, dziś wchodzą coraz więcej w użycie mniejsze, mierzące mniej więcej 40 na 40 cm. z obrębami. Układamy je obecnie zupełnie prosto bez żadnych rur i wachlarzy, nie w trójkąt tylko poprostu serwetę złożoną we czworo przełamujemy raz jeszcze, kładąc następnie po lewej stronie talerza. Do eleganckiego obiadu nie stawiamy na stole żadnych miseczek z borówkami etc., wszystko, co jest na stole, winno być tylko nakryciem nie jedzeniem. O ile jednak nie ma Pani rutynowanej obsługi, która wszelkie sałaty w odpowiedniej chwili poda bez wołania, lepiej odstąpić od tego i ustawić ładnie wszystko na stole. Sól i pieprz muszą być na stole, poza tem tylko nakrycia, lichtarze czy kandelabry i kwiaty. Nowa moda stawiania kwiatów nie na środku stołu jest niebezpieczna. W chwili zasiadania do stołu taki bukiet nieco z boku nieźle wygląda, z chwilą jednak gdy na stole wytworzy się trochę nieuniknionego chaosu, bukiet centralny nadaje cechę pewnego ładu.

Do nabierania ciastek lepszy będzie dwuzębny widelec, który dla 10 — 12 osób najzupełniej wystarczy. Byłoby zamało, gdyby Pani podawała ciastka na rozmaitych koszach, wtedy do każdego należałoby mieć osobne narzędzie. Jeśli Pani szczypce już posiada, można je naturalnie użyć.

Pani Z. K.

Przeciw wyrzutom na twarzy, piersiach i plecach najsłuszniej byłoby przeprowadzić kurację gruntowną ogólną, a jeśli to narazie okazuje się niewykonalne, niech Sz. Pani zwróci sama uwagę na stan kiszek i stosuje lekką dietę. Niema nic gorszego dla skóry jak upośledzone trawienie. Jeżeli, jak można sądzić z opisu, Sz. Pani cierpi na t. zw. trądzik, radziłabym stosować następującą kurację: zaparzać gorącą wodą skrzyp polny i cieplemi kataplazmami okładać miejsca z krostami. Po odjęciu kataplazmu posmarować miejsca chore olejkiem migdałowym, biorąc na 30 gramów olejku 5 kropli olejku eukaliptusowego. Olejki kupować w pierwszorzędnym składzie czy aptece, żeby były świeże i w wysokim gatunku. Niech Pani spróbuje stosować ten sposób conajmniej przez dwa tygodnie, jeżeli będzie skutkowało, nie przerywać, gdyby zaś nie pomagało, proszę nas o tem powiadomić.

Sezon wiosenny

Zaczynamy najkłopotliwszy sezon w roku; kończąca się zima zmusza nas do pomyślenia o garderobie, trzeba zobaczyć, co się z zeszłorocznych rzeczy jeszcze przyda, a co nam wypadnie przerobić. Zdarza się niejednokrotnie, że odkładamy na jesieni suknię z przekonaniem, że jest jeszcze zupełnie dobra a po wydobyciu na wiosnę przekonałyśmy się, że w obecnym stanie nie nadaje się do noszenia. Drobne zniszczenia, spłowiałości nie rażą wówczas, gdyż oswoiłiśmy się z niemi stopniowo, po kilkomiesięcznem zapomnieniu stają się bardzo rażące. To też rewizję garderoby należy przedsięwziąć możliwie wcześnie, tembardziej że kiedy sezon zaczyna się w całej pełni trudniej o tanią krawcową do domu, a magazyny się drożą i niezawsze wykończą robotę na termin.



Kapelusz z błyszczącej słomki, kwiaty z cellofanu.

Przyjmującą się coraz bardziej modę pelerynek panie przyjmą z zadowoleniem, tembardziej że jest ona dość tolerancyjna. Możemy mieć ciepłą pelerynkę jako samodzielne okrycie, możemy dopasować do sukni z takiego samego materjału co będzie stanowić kostjum. Ładnie wygląda do jaśniejszej sukni pelerynka w ciemsukni możemy włożyć pelerynkę aksamitną na dni chłodne albo fularową w lecie.

Utrzymującą się od dłuższego czasu cechą obecnej mody są szaliki, krawaty i t. p. wiązane pod szyją w grube węzły i kokardy. Na lato prawdopodobnie moda ta ulegnie zmianie, obecnie jednak widoczna jest jeszcze tendencja do stosowania ciężkich przybrań pod szyją.

Jak się wydaje kwiaty na kapeluszach nie pojawią się w większych rozmiarach, małe, figlarne butonierki cieszą się jednak uznaniem i ożywiają w miły sposób spokojne barwy wiosennych płaszczyków.

Sól jako lekarstwo

Mimo licznych nawoływań niezawsze w domach prywatnych znajduje się pod ręką apteczka pożyteczna w nagłych wypadkach. W takich razach musimy sobie radzić tem co możemy znaleźć w naszem gospodarstwie. Np. przy krwotoku płucnym, który odróżniamy od kiszkowego czy żołądkowego żywem, czerwonem zabarwieniem i spienieniem, dobrym środkiem jest wzięcie do ust zwykłej kuchennej soli w ilości mniej więcej pół łyżeczki od herbaty. Sól należy w ustach trzymać i stopniowo rozpuszczającą się zwolna połykać. Przy bólu gardła sól w lekkim roztworze możemy użyć do płukania, dodając również szczyptę sody oczyszczonej.

Inhalowanie parą wodną z domieszką soli usuwa chrypkę i kaszel. Kąpiel nóg w gorącej wodzie z solą, przerywa nieraz katar i zaziębienie. Miejsca ukąszone przez owady dobrze zwilżyć nieco wodą i posypać solą, która truciznę czyli jad owadzi neutralizuje. Jeżeli wpadnie nam do oka czy do nosa np. nieco plwociny przy krztuszeniu się chorego, należy zaraz rozpuścić soli na koniec noża w półszklance przegotowanej wody i przemyć gruntownie oko czy nos. Jeżeli np. w wypadku otrucia zależy nam na spowodowaniu wymiotów, dać otrutemu ciepłej wody z solą do picia.

Powszechnie również wiadomo, że kąpiele w wodzie z solą działają wzmacniająco na organizm, a nacieranie co rano zaraz po wstaniu wodą z solą całego ciała a przynajmniej pleców i piersi, pobudza krążenie krwi i wpływa hartująco. Jak widzimy, tak tani i znajdujący się zawsze pod ręką środek ma jednak w domowem lecznictwie duże zastosowanie.

Najciekawsze audycje muzyczne rozgłośni warszawskiej od dnia 31.III do 6.IV 1935 roku.

Niedziela, dnia 31.III:

10,30 — Transmisja nabożeństwa z kościoła Św. Krzyża w Warszawie.
12,15 — Transmisja z Filharmonji Warszawskiej. Oratorjum Haydna.
14,00 — Muzyka salonowa.
16,00 — Koncert solistów.
17,00 — Koncert zespołu salonowego P. Rynasa i Z. Ledermana.
18,00 — Zespół wokalny, lekkie piosenki i melodje.
19,00 — Od Largo do Presto (płyty).
20,15 — Muzyka lekka. Orkiestra P. R.
21,00 — „Gwiazdy ekranu" (płyty).
22,15 — Koncert kompozytorski F. Nowowiejskiego.
23,00 — Muzyka lekka.

Poniedziałek, dnia 1.IV:

12,05 — Koncert orkiestry jazzowo-salonowej P. R.
13,00 — Koncert kameralny z Poznania.
13,30 — Tańce ludowe (płyty).
15,45 — Ulubione piosenki rewjowe (płyty).
16,45 — Kwadrans słynnych artystów — Józef Szigeti, skrzypce.
19,35 — Audycja żołnierska.
20,00 — Koncert wieczorny.
21,00 — Koncert symfoniczny w wyk. Orkiestry P. R.
22,30 — Muzyka lekka.

Wtorek, dnia 2.IV:

12,05 — Koncert orkiestry salonowej z Wilna.
13,00 — Koncert z płyt.
15,45 — Muzyka lekka.
17,15 — Fragmenty z Pasji podług Ś. Mateusza J. S. Bacha.
18,00 — Pieśni ludowe.
18,45 — Melodje operetkowe z płyt.
21,00 — V koncert historyczny muzyki polskiej, wiek XVII.
22,00 — Muzyka lekka.

Środa dnia 3.IV:

13,00 — Koncert z płyt.
15.45 — Rewja starszych operetek.
16,45 — Kwadrans słynnych artystów — Titta Ruffo.
17,15 — Z muzyki klasycznej. Utwory Bacha i Händla.
18,00 — Pieśni słowiańskie. Transm. z Torunia.
18,45 — Audycja Racławicka.
19,45 — Koncert zespołu harmonistów warsz.
20,00 — Fragment operowy.
21,00 — Koncert chopinowski w wyk. A. Brachockiego.
21,40 — Pieśni polskie wyk. „Lutnia".
22.15 — Muzyka lekka.

Czwartek dnia 4.IV:

12.30 — Koncert szkolny z Filharmonji Warszawskiej.
15,45 — Koncert orkiestry A. Furmańskiego.
16,45 — Kwadrans muzyki klasycznej.
18,00 — Piosenki zespołu Revellers'ow.
19,00 — Śpiewy historyczne. J. U. Niemcewicza z muz. K. Kurpińskiego.
20,00 — „Z wesołą muzą przez świat".
21,00 — Słuchowisko z Teatru Wyobraźni z udz. St. Jaracza.
21,30 — Trio fortepianowe.
22,15 — Muzyka lekka.

Piątek dnia 5.IV:

12.05 — Muzyka salonowa.
15,45 — Melodje góralskie (płyty).
16,00 — „Dwie Marysie" — audycja muzyczna.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów.
17,15 — Koncert organowy z Katowic.
18.45 — Muzyka salonowa.
20,15 — Koncert symfoniczny z Filharmonji Warszawskiej.

Sobota dnia 6.IV:

12,05 — Muzyka z płyt.
14,45 — Koncert orkiestry Tad. Seredyńskiego ze Lwowa.
15,45 — Koncert orkiestry P. R. w Warszawie.
17,10 — Najnowsze nagrania na płytach.
18,45 — Melodje z filmu dźwiękowego „Poszukiwaczki złota".
19,35 — Koncert zespołu mandolinistów.
20,00 — Na wesołej lwowskiej fali.
21,00 — „Faust", op. Gounoda. Transm. z Medjolanu.

NA ULICĘ...







102. p.p. Suknia kostjum z tak modną obecnie pelerynką. Wykrój pelerynki na tablicy kroju.
103. p.p. Kostjum z grubej przerabianej wełny. Forma na tablicy kroju.
104. p.p. Lekki kostjum spacerowy.

PRAKTYCZNE SUKIENKI

105. 106.



107.

105. p.p. Suknia z lekkiej wełny z oryginalnie wszytemi rękawami.
106. p.p. Suknia z popielatego marocain'u, przybrana różowym aksamitem.
107. p.p. Praktyczna suknia biurowa.

Estetyczna bielizna dziecinna



109 p.p. Majteczki dla trzyletniej dziewczynki.
110 p.p. Pyjama dla panienki w wieku od 10 — 12 lat.
111 p.p. Haleczka ze staniczkiem dla dziewczynki ośmoletniej.
113 p.p. Kaftanik dla niemowlęcia.
114 p.p. Majteczki dla rocznego dziecka.
115 p.p. Nocna koszulka dla dwuletniej dziewczynki.
116 p.p. Pyjama dla ośmioletniego chłopca.
117 p.p. Nocna koszula dla dziewczynki w wieku od 10 — 12 lat.

„PRAKTYCZNA PANI" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę **Redakcja i Administracja: Warszawa, Świętokrzyska 17 m. 3, tel. 6-76-72.** Redakcja czynna codziennie od godz. 10—14-ej.

Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł. 30 gr., kwartalnie 3 zł. 90 gr., półrocznie 7,80, rocznie 15,60. Numer pojedyńczy 30 gr. Pod opaską mies. 1.70, kwart. 5,10, numer pojedyńczy 40 gr.

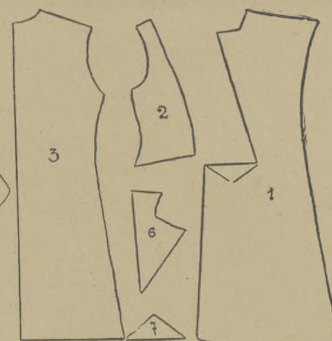
Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji,** w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń—wyłącznie do Administracji,** nie zaś pod osobistym adresem redaktorki. Rękopisów nie zwraca się.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

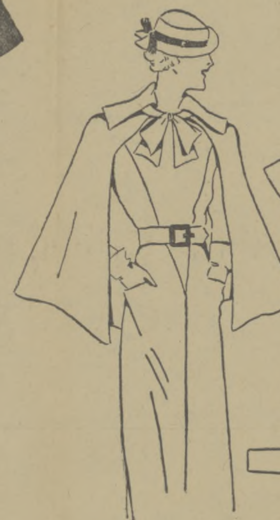
KOSTJUM

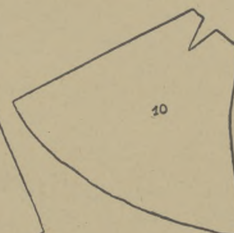




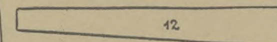
1- przód żakietu
2- bok żakietu
3- tył żakietu
4- wierzch rękawa
5- spód rękawa
6- kołnierz
7- kieszeń
8- przód spódnicy
9- tył spódnicy

PELERYNKA



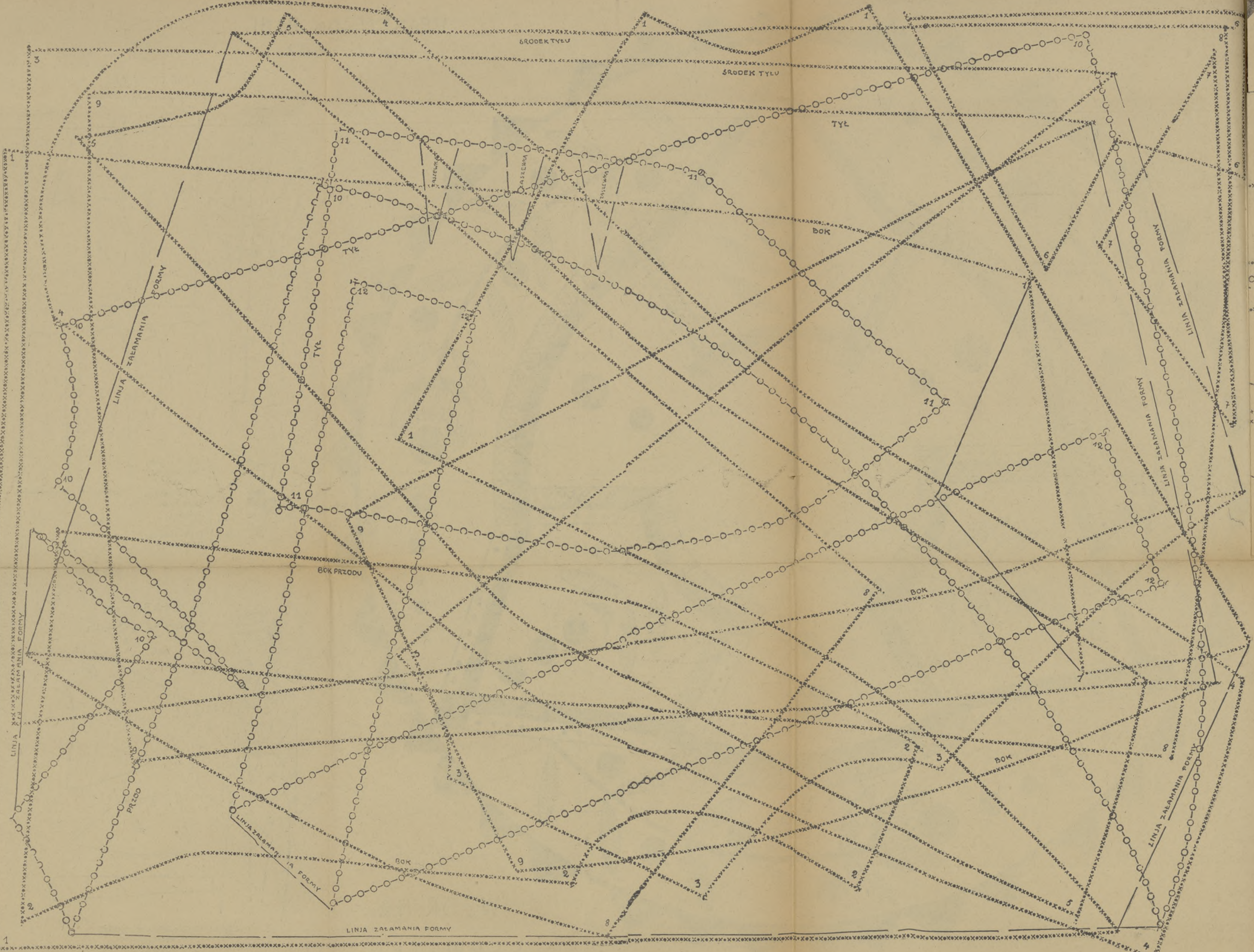






10- przód pelerynki
11- kołnierz
12- kokarda

WZÓR NA SERWETKĘ


ŚRODEK TYŁU
ŚRODEK TYŁU
TYŁ
TYŁ
TYŁ
BOK
BOK
BOK
BOK
BOK PRZODU
PRZÓD
LINJA ZAŁAMANIA FORMY
LINJA ZAŁAMANIA FORMY
LINJA ZAŁAMANIA FORMY
LINJA ZAŁAMANIA FORMY
LINJA ZAŁAMANIA FORMY
LINJA ZAŁAMANIA FORMY
LINJA ZAŁAMANIA FORMY